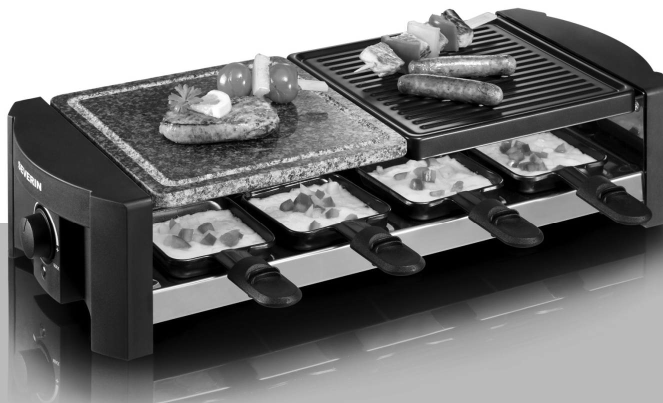
www.severin.com

SEVERIN
TECHNIK ZUM GENIESSEN



Liebe Kundin, lieber Kunde,

vielen Dank für Ihr Vertrauen. Wir freuen uns, dass Ihre Wahl auf ein SEVERIN Qualitätsprodukt gefallen ist und gratulieren Ihnen zu dieser Entscheidung.

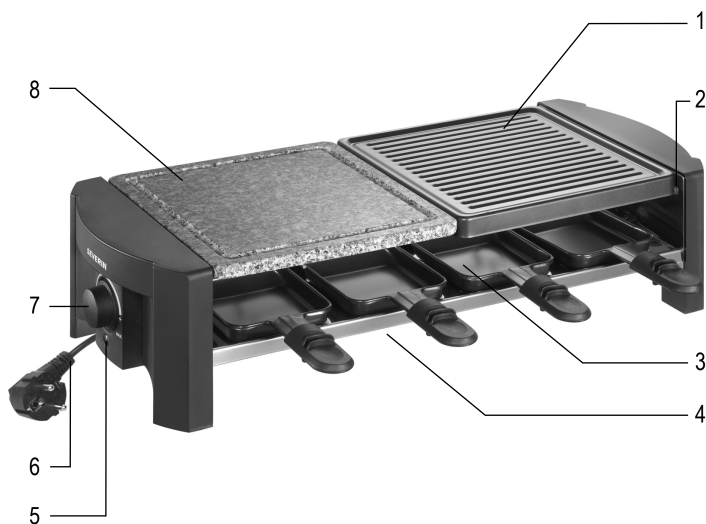
Die Marke SEVERIN steht seit über 115 Jahren für Beständigkeit, deutsche Qualität und Entwicklungskraft. Jedes Gerät der Marke SEVERIN wurde mit Sorgfalt geprüft und hergestellt.

In den sieben Kategorien Kaffee, Frühstück, Küche, Grillen & Genießen, Haushalt, HairCare und Kühlen & Gefrieren bietet SEVERIN mit über 200 verschiedenen Produkten ein umfassendes Sortiment an Elektrokleingeräten an. Wir haben für jeden Anlass genau das richtige Produkt für Sie.

Besuchen Sie uns auch im Internet unter **www.severin.de** oder **www.severin.com**.

Viel Spaß mit Ihrem neuen Gerät.

Ihre
Geschäftsleitung und Mitarbeiter
der SEVERIN Elektrogeräte GmbH


1
2
3
4
5
6
7
8
SEVERIN

Raclettegrill mit Naturgrillstein

Liebe Kundin, lieber Kunde,
bitte die Gebrauchsanweisung sorgfältig vor der Benutzung des Gerätes durchlesen und für den weiteren Gebrauch aufbewahren. Das Gerät darf nur von Personen benutzt werden, die mit den Sicherheitsanweisungen vertraut sind.

Anschluss

Das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose anschließen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung entsprechen. Das Gerät entspricht den Richtlinien, die für die CE-Kennzeichnung verbindlich sind.

Aufbau

1. Grillplatte
2. Auflageschiene
3. Pfännchen
4. Typenschild (unter dem Gerät)
5. Kontrollleuchte für Heizfunktion
6. Anschlussleitung
7. Temperaturregler
8. Grillstein

Sicherheitshinweise

- Um Gefährdungen zu vermeiden und um Sicherheitsbestimmungen einzuhalten, dürfen Reparaturen am Gerät und an der Anschlussleitung nur durch unseren Kundendienst durchgeführt werden. Daher im Reparaturfall unseren Kundendienst telefonisch oder per Mail kontaktieren (siehe Anhang).
- Vor jeder Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Die Grillplatte und Pfännchen mit etwas heißem Wasser und Spülmittel reinigen. Den Grillstein nur unter fließendem Wasser reinigen. Details zur Reinigung bitte dem Abschnitt *Reinigung und Pflege* entnehmen
- Das Gerät ist nicht dazu bestimmt, mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betrieben zu werden.
- Das Gerät ist dazu bestimmt, im Haushalt und ähnlichen Anwendungen verwendet zu werden, wie z.B.
  - in Läden, Büros und anderen ähnlichen Arbeitsumgebungen
  - in landwirtschaftlichen Betrieben
  - von Kunden in Hotels, Motels und weiteren typischen

Wohnumgebungen
- in Frühstückspensionen
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten. Es besteht u.a. Erstickungsgefahr!
- Vor der Inbetriebnahme das komplette Gerät inkl. Anschlussleitung und eventueller Zubehörteile auf Mängel und Beschädigungen überprüfen, die die Funktionssicherheit des Gerätes beeinträchtigen könnten. Falls das Gerät z.B. zu Boden gefallen ist oder an der Anschlussleitung gezogen wurde, können von außen nicht erkennbare Schäden vorliegen. In diesen Fällen das Gerät nicht in Betrieb nehmen.
- Die Anschlussleitung darf nicht mit heißen Geräteteilen in Berührung kommen.
- Die Gehäuseoberflächen, die Grillflächen und die Pfännchen sind bei Betrieb heiß. **Verbrennungsgefahr!**
- Das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Bei fetthaltigem Grillgut ist Spritzerbildung unvermeidlich. Das Gerät daher auf eine wärmebeständige spritzunempfindliche Unterlage stellen.
- Das Gerät nicht direkt an eine Wand oder Ecke stellen und leicht entflammbare Gegenstände aus der Nähe entfernen.
- Den Grillstein und die Grillplatte vor der Inbetriebnahme auf das Gerät über den Heizkörper legen.
- Das Gerät niemals im Freien benutzen!
- **Den Netzstecker ziehen**
  - **nach jedem Gebrauch,**
  - **bei Störungen während des Betriebes,**
  - **vor jeder Reinigung.**
- Den Netzstecker nicht an der Anschlussleitung aus der Steckdose ziehen, sondern den Netzstecker anfassen.
- Nur das beigefügte Original-Zubehör verwenden!
- Das Gerät ausreichend abkühlen lassen, bevor der Grillstein und die Grillplatte abgenommen, das Gerät gereinigt oder zur Aufbewahrung weggestellt wird.
- Wird das Gerät falsch bedient, oder zweckentfremdet verwendet, kann keine

Haftung für evtl. auftretende Schäden übernommen werden.

Bedienung

Vor der ersten Inbetriebnahme

Verpackungsreste und Einlagen vollständig entfernen.

Vor der ersten Benutzung den Grillstein, die Grillplatte und die Pfännchen mit einem feuchten Tuch abwischen.

Wir empfehlen Ihnen bei der ersten Inbetriebnahme das Gerät und die Pfännchen ca. 10 Min. ohne Grill- und Raclettegut aufzuheizen, damit der Eigengeruch des Gerätes abklingen kann (leichte Rauchentwicklung möglich).

Grillstein

- Vor der Inbetriebnahme den Stein mit der glatten Seite nach oben auf das Gerät über den Heizkörper legen. Dabei bitte beachten, dass die dickere Mitte des Steins zwischen den Auflageschienen liegt und der Stein so arretiert.
- Den kalten Stein nicht auf das vorgeheizte Gerät legen.
- Auf dem Stein können je nach Geschmack Gemüse, Fleisch- oder Fischscheiben gegrillt werden.
- Der Grillstein ist ein Naturprodukt. Kleine Risse, die durch die natürliche Ausdehnung entstehen können, sowie eine dunklere Farbe, die durch den Gebrauch entstehen kann, wirken sich nicht auf die Benutzung des Steins aus.
- Legen Sie keine gefrorenen Speisen oder essighaltige Lebensmittel wie Essiggurken, Senf usw. auf den Stein.

Grillplatte

Vor der Inbetriebnahme die Grillplatte mit der gerippten Seite nach oben auf das Gerät über die Heizelemente legen

Dabei bitte beachten, dass die Aussparungen an der Unterseite der Grillplatte so über den Auflageschienen liegen, dass die Platte arretiert.

- Die Grillplatte kann zum Grillen von Gemüse, Fleisch oder Fisch verwendet werden.

Temperaturregler

- Der Temperaturregler regelt die Einschaltdauer der Heizung. Die Kontrollleuchte zeigt den momentanen Betriebszustand der Heizung an.
  Heizung an = Kontrollleuchte ein
  Heizung aus = Kontrollleuchte aus
- Drehen Sie den Regler ganz nach rechts in die maximale Position für den Schmelz- und Grillvorgang. Drehen Sie den Regler weiter nach links, um die Speisen warm zu halten.
- Nach Beendigung der Speisenzubereitung den Temperaturregler ganz nach links drehen und den Netzstecker ziehen.

Inbetriebnahme

- Grillplatte und Grillstein wie oben beschrieben auf das Gerät setzen.
- Den Netzstecker in eine Steckdose stecken und den Temperaturregler ganz nach rechts drehen.
- Nach ca. 10 min Aufheizzeit ist das Gerät betriebsbereit. Möchten Sie den Grillstein benutzen, beträgt die Aufheizzeit ca. 40 min.
- Bei Bedarf Grillgut auf den Grillstein und die Grillplatte legen. Wir empfehlen den

Grillstein vor der Benutzung mit etwas Salz zu bestreuen und die Grillplatte leicht einzuölen, um ein Anbacken des Grillgutes zu verhindern.
- Pfännchen mit Raclette-Käse bestücken und unter den Heizkörper in das Gerät stellen, bis der Käse geschmolzen ist.
  Hinweis: Die leeren Pfännchen während des Betriebs nicht im Gerät, sondern auf einer hitzebeständigen Unterlage abstellen.
- Nach Beendigung der Speisenzubereitung den Temperaturregler ganz nach links drehen und den Netzstecker ziehen.

Vorbereiten des Raclette-Käses
Schneiden Sie pro Person ca. 200-300g weichschnittigen Käse in ca. 3 – 5 mm dicke Scheiben und geben Sie diese in die Pfännchen. Besonders geeignet sind z.B. Raclettekäse, Tilsiter und Appenzeller.

Praktische Hinweise
- Tiefgefrorenes vor dem Grillen auftauen.
- Benutzen Sie zur Schonung der Oberfläche der Pfännchen und der Grillplatte keine scharfen Gegenstände.

Reinigung und Pflege
- Vor der Reinigung den Netzstecker ziehen und das Gerät gründlich abkühlen lassen.
- Das Gerät darf aus Gründen der elektrischen Sicherheit nicht mit Flüssigkeiten behandelt oder gar darin eingetaucht werden.
- Keine scharfen und scheuernden Reinigungsmittel verwenden!
- Das Gerät mit einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen.
- Den kalten Grillstein abnehmen und unter fließendem Wasser ohne Spülmittel mit einem Kunststoffschwamm reinigen. Anschließend mit einem Tuch abtrocknen. Den Stein niemals ins Wasser legen.
- Die Grillplatte abnehmen und mit etwas heißem Wasser unter Zusatz von Spülmittel abwaschen und anschließend mit einem Tuch abtrocknen.
- Die Pfännchen mit heißem Wasser unter Zusatz von Spülmittel abwaschen und anschließend mit einem Tuch abtrocknen.

Ersatzteile und Zubehör
Ersatzteile oder Zubehör können bequem im Internet auf unserer Homepage http://www.severin.de unter dem Unterpunkt „*Service / Ersatzteil-Shop*“ bestellt werden.

Entsorgung

Geräte, die mit diesem Symbol gekennzeichnet sind, müssen getrennt vom Hausmüll entsorgt werden. Diese Geräte enthalten wertvolle Rohstoffe, die wiederverwertet werden können. Eine ordnungsgemäße Entsorgung schützt die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Ihre Gemeindeverwaltung bzw. Ihr Fachhändler gibt Auskunft über die ordnungsgemäße Entsorgung.

Garantie
Von den nachfolgenden Garantiebedingungen bleiben die gesetzlichen Gewährleistungsrechte gegenüber dem Verkäufer und eventuelle Verkäufergarantien unberührt. Wenden Sie sich im Garantiefall daher direkt an den Händler. Zusätzlich gewährt SEVERIN eine Herstellergarantie von zwei Jahren ab Kaufdatum. In diesem Zeitraum beseitigen

wir kostenlos alle Mängel, die nachweislich auf Material- oder Fertigungsfehlern beruhen und die Funktion wesentlich beeinträchtigen. Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen. Von der Garantie ausgenommen sind: Schäden, die auf Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemäße Behandlung oder normalen Verschleiß zurückzuführen sind, ebenso leicht zerbrechliche Teile wie z. B. Glas, Kunststoff oder Glühlampen. Die Garantie erlischt bei Eingriff nicht von SEVERIN autorisierter Stellen. Sollte eine Reparatur erforderlich werden, setzen Sie sich bitte telefonisch oder per Mail mit unserem Kundendienst in Verbindung. Die Kontaktdaten finden Sie im Anhang der Anleitung.

Raclette party grill with natural grill stone

Dear Customer,
Before using the appliance, please read the following instructions carefully and keep this manual for future reference. The appliance must only be used by persons familiar with these instructions.

Connection to the mains supply
The appliance should only be connected to an earthed socket installed in accordance with the regulations. Make sure that the supply voltage corresponds with the voltage marked on the rating label. This product complies with all binding CE labelling directives.

Familiarisation
1. Grill plate
2. Frame
3. Mini-pan
4. Rating label (on underside of appliance)
5. Heating indicator light
6. Power cord with plug
7. Variable thermostat
8. Grill stone

Important safety instructions
- In order to avoid hazards, and to comply with safety requirements, repairs to this electrical appliance or its power cord must be carried out by our customer service. If repairs are needed, please send the appliance to our customer service department (see appendix).
- Before cleaning the appliance, ensure it is disconnected from the power supply and has cooled down completely.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with liquids or immerse it.
- The grill plate and mini-pans should be cleaned in warm soapy water. The grill stone may only be cleaned under running water. For detailed information on cleaning the appliance, please refer to the section C*leaning and care*.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- This appliance is intended for domestic or similar applications, such as
  - in shops, offices and other similar working environments,
  - in agricultural working environments,
  - by customers in hotels, motels etc. and similar establishments,

- in bed-and breakfast type environments.

- This appliance may only be used by children (at least 8 years of age) and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lacking experience and knowledge, provided they have been given supervision or instruction concerning the use of the appliance and fully understand all dangers and safety precautions involved.
- Children must not be permitted to play with the appliance.
- Children must only be permitted to carry out any cleaning or maintenance work on the appliance if they are supervised and at least 8 years of age.
- The appliance and its power cord must be kept well away from children under 8 at all times.
- **Caution:** Keep any packaging materials well away from children – such materials are a potential source of danger, e.g. of suffocation.
- Before the appliance is used, the main body including the power cord as well as any attachment fitted should be checked thoroughly for any faults or defects. Should the appliance, for instance, have been dropped onto a hard surface, or if excessive force has been used to pull the power cord, it must no longer be used: even invisible damage may have adverse effects on the operational safety of the appliance.
- Do not allow the power cord to touch any hot part of the appliance.
- **Caution:** Danger of burns. The housing surfaces, grill areas and mini-pans become hot during use.
- Do not leave the appliance unattended while in use.
- During operation, the appliance must be placed on a heat-resistant surface, impervious to splashes and stains. When cooking food with a high fat or moisture content, splashes are not always avoidable.
- Do not position the grill next to a wall or corner, and ensure that no inflammable materials are stored near it.
- Before use, the grill stone and grill plate must be positioned on top of the appliance, above the heating element.
- **Caution:** Do not operate the appliance outdoors.
- **Always remove the plug from the wall socket**
  - **after use,**
  - **in case of any malfunction, and**
  - **before cleaning the appliance.**
- When removing the plug from the wall socket, never pull on the power cord; always grip the plug itself.
- This appliance should only be used with the attachments provided by the manufacturer.
- Always allow the appliance sufficient time to cool down before removing the grill stone and grill plate, and before cleaning or storing the unit.

- No responsibility will be accepted if damage results from improper use, or if these instructions are not complied with.

How to use your grill

Before first use

Remove any packing materials completely. Before switching on the appliance for the first time, clean the grill stone, grill plate and mini-pans with a damp cloth.
We recommend that you heat up the appliance and the pans for about 10 minutes, without any food, to eliminate the smell typically encountered when first switching on a grill. A small amount of smoke may also be noticeable, so the room may have to be ventilated during this period.

Grill stone

- Fit the stone to the appliance above the heating element, with the polished side up. The thicker central part of the stone must rest between the two rails of the frame so that it is properly supported in position.
- **Caution:** avoid placing a cold stone onto a hot element.
- The stone can be used for cooking vegetables, sliced meat or fish etc. as required.
- It is entirely composed of natural material and small cracks resulting from natural expansion and contraction during heating and cooling, as well as a change to a darker colour, are normal and have no detrimental effects.
- Do not place any frozen food or items containing vinegar (such as pickled gherkins or mustard) on the stone.

Grill plate

Before the appliance is switched on, position the plate on top of the appliance over the heating element with the ribbed side up, ensuring that the recesses on the underside fit over the rails of the frame in such a way that the plate cannot move.

- The grill plate can be used for cooking vegetables, meat or fish.

Variable thermostat

- The variable thermostat controls the operating time of the heating element, with the yellow indicator light showing its current operating status.
  Heating element on = indicator light on
  Heating element off = indicator light off
- When melting cheese or grilling, the maximum setting should be used (thermostat control all the way to the right). Simply to keep food warm, the thermostat should be adjusted to a lower setting (thermostat control further to the left).
- Turn the thermostat all the way to the left and unplug the appliance from the mains after use.

Operation

- Place the grill plate and grill stone onto the unit as described above.
- Insert the plug into a suitable wall socket and turn the thermostat all the way to the right.
- After a pre-heating time of about 10 minutes, the grill plate is ready for use, but the stone requires a pre-heating time of around 40 minutes.
- Place the food to be cooked on the grill stone and plate. We recommend first applying a light coat of oil to the plate

and sprinkling a little salt on the stone to prevent sticking.

- Put the raclette cheese into the mini-pans and place them into the appliance under the heating element; then leave them until the cheese has melted.
  Warning: Do not place empty mini-pans in the appliance while it is switched on, but leave them on a heat-resistant surface.
- Turn the thermostat all the way to the left and unplug the appliance from the mains after use.

How to prepare raclette cheese

Use about 200 to 300 grammes of suitable cheese per person. Cut the cheese into slices ~~of~~ about 3 to 5 mm thick and put them into the mini-pans. It is preferable to use original raclette cheese but any other fast-melting cheese is also suitable.

Practical hints

- Frozen food should always be properly thawed before it is cooked.
- To avoid damage to the coating of the mini-pans and the grill plate, use only non-abrasive utensils.

Cleaning and care

- Before cleaning the appliance, always make sure that the plug has been removed from the wall socket and allow the appliance to cool down completely.
- To avoid the risk of electric shock, do not clean the appliance with water and do not immerse it in water.
- Do not use abrasives or harsh cleaning solutions.
- Wipe the outer surfaces of the grill with a clean damp cloth.
- Before the stone is removed for cleaning, ensure it has cooled down completely. Clean the stone with a synthetic sponge under running water without detergent. Wipe thoroughly dry afterwards with a soft cloth. Do not immerse the stone in water.
- Take the grill plate off and clean it in warm soapy water; dry thoroughly with a soft cloth afterwards.
- Clean the mini-pans in warm soapy water and dry them thoroughly afterwards.

Disposal



Devices marked with this symbol must be disposed of separately from your household waste, as they contain valuable materials which can be recycled. Proper disposal protects the environment and human health. Your local authority or retailer can provide information on the matter.

Guarantee

This product is guaranteed against defects in materials and workmanship for a period of two years from the date of purchase. Under this guarantee the manufacturer undertakes to repair or replace any parts found to be defective, providing the product is returned to one of our authorised service centres. This guarantee is only valid if the appliance has been used in accordance with the instructions, and provided that it has not been modified, repaired or interfered with by any unauthorised person, or damaged through misuse.

This guarantee naturally does not cover wear and tear, nor breakables such as glass and ceramic items, bulbs etc. This guarantee does not affect your statutory rights, nor any legal rights you may have

as a consumer under applicable national legislation governing the purchase of goods. If the product fails to operate and needs to be returned, pack it carefully, enclosing your name and address and the reason for return. If within the guarantee period, please also provide the guarantee card and proof of purchase.

Raclette-Gril avec pierre de cuisson naturelle

Chère cliente, Cher client,
Avant d’utiliser cet appareil, veuillez lire soigneusement les instructions suivantes et conserver ce manuel pour future référence. L’appareil doit être utilisé exclusivement par des personnes familiarisées avec les présentes instructions.

Branchement au secteur

Cet appareil doit être branché sur une prise de courant mise à la terre et installée selon les normes en vigueur. Assurez-vous que la tension d’alimentation correspond à la tension indiquée sur la plaque signalétique de l’appareil. Ce produit est conforme à toutes les directives relatives au marquage “CE”.

Familiarisez-vous avec votre appareil

1. Plaque de cuisson
2. Cadre d’appui
3. Poêlon
4. Plaque signalétique (sous l’appareil)
5. Témoin indicateur de chauffe
6. Cordon d’alimentation avec fiche
7. Thermostat réglable
8. Pierre de cuisson

Importantes consignes de sécurité

- Afin d’éviter tout risque de blessures, et pour rester en conformité avec les exigences de sécurité, les réparations de cet appareil électrique ou de son cordon d’alimentation doivent être effectuées par notre service clientèle. Si des réparations sont nécessaires, veuillez envoyer l’appareil à notre service après-vente (voir appendice).
- Débranchez toujours la fiche de la prise murale et laissez refroidir l’appareil avant de le nettoyer.
- Pour éviter le risque de chocs électriques, ne pas nettoyer l’appareil avec du liquide et ne pas le plonger dans du liquide.
- La plaque de cuisson et les mini poêlons doivent être nettoyés à l’eau chaude savonneuse. La pierre de cuisson doit être nettoyée uniquement à l’eau courante.
  Pour des informations détaillées concernant le nettoyage de l’appareil, veuillez vous référer au paragraphe *Entretien et nettoyage*.
- L’appareil n’est pas destiné à être utilisé avec un programmateur externe ou une télécommande indépendante.
- Cet appareil est destiné à une utilisation domestique ou similaire, telle que dans des

- bureaux et autres locaux commerciaux,
- des zones agricoles,
- par la clientèle dans les hôtels, motels et établissements similaires,
- et des maisons d'hôtes.

· Cet appareil peut être utilisé par des enfants (à partir de 8 ans) et par des personnes souffrant de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, ou manquant d'expérience ou de connaissances, s'ils ont été formés à l'utilisation de l'appareil et ont été supervisés, et s'ils en comprennent les dangers et les précautions de sécurité à prendre.
· Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.
· Les enfants ne doivent pas être autorisés à nettoyer ou entretenir l'appareil à moins d'être supervisés et d'avoir plus de 8 ans.
· L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être, à tout moment, tenus hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
· **Attention :** Tenez les enfants à l'écart des emballages, qui représentent un risque potentiel, par exemple, de suffocation.
· Avant d'utiliser cet appareil, le corps principal comprenant le cordon d'alimentation ainsi que tout accessoire en place doivent être soigneusement vérifiés afin de détecter des dommages ou défauts éventuels. Au cas où l'appareil, par exemple, serait tombé sur une surface dure, ou si une force excessive aurait été employée pour tirer sur le cordon d'alimentation, il ne doit plus être utilisé.
· Le cordon doit toujours être tenu à l'écart des surfaces chaudes de l'appareil.
· **Attention :** Risque de brûlure. Les parties extérieures de l'appareil, les surfaces de cuisson et les mini poêlons deviennent chauds pendant l'utilisation.
· Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans surveillance.
· Placez l'appareil sur une surface de travail plane, horizontale et résistante à la chaleur et aux éclaboussures d'eau ou de graisse.
· Prenez soin de ne pas placer l'appareil contre un mur ou dans un angle, et de le tenir à l'écart de toute matière inflammable.
· Avant l'utilisation, placez la pierre et la plaque de cuisson sur l'appareil, au-dessus de la résistance.
· **Attention :** N'utilisez pas l'appareil à l'extérieur.
· **Débranchez toujours la fiche de la prise murale**
  - **après utilisation,**
  - **en cas de fonctionnement défectueux,**
  - **avant de nettoyer l'appareil.**
· Ne pas débrancher l'appareil en tirant sur le cordon ; tirez toujours sur la fiche.
· L'appareil doit être utilisé uniquement

avec les accessoires originaux.
- Laissez toujours suffisamment de temps à l'appareil de refroidir avant de retirer la pierre et la plaque de cuisson, avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages éventuels subis par cet appareil, résultant d'une utilisation incorrecte ou du non-respect de ce mode d'emploi.

Fonctionnement

Avant la première utilisation

Retirez complètement tous les emballages. Avant d'utiliser le gril pour la première fois, nettoyez la pierre, la plaque de cuisson et les mini poêlons avec un chiffon humide.
Nous vous conseillons de laisser chauffer l'appareil et les poêlons pendant environ 10 minutes, sans aliment, afin d'éliminer l'odeur qui se dégage en général d'un gril lorsqu'il est mis en marche pour la première fois. Lors de cette première mise en marche, une légère odeur et un peu de fumée peuvent se dégager. Assurez une ventilation suffisante pendant l'opération.

Pierre de cuisson

- Placez la pierre de cuisson sur l'appareil, par-dessus la résistance, la face polie vers le haut. La partie la plus épaisse de la pierre de cuisson doit reposer sur les deux rails du cadre d'appui pour que la pierre soit bien stable.
- **Attention :** évitez de placer une pierre froide sur la résistance chaude.
- La pierre convient à la cuisson de légumes, viandes ou poissons en tranches etc.
- Cette pierre est constituée de matière naturelle. L'apparition de très fines fissures dues à l'expansion et la contraction pendant la cuisson, ainsi que la coloration plus marquée de la pierre, sont des phénomènes normaux sans effets préjudiciables.
- Ne placez sur la pierre aucun aliment surgelé ni aliment contenant du vinaigre (tel que cornichon au vinaigre ou moutarde).

Plaque de cuisson

Avant de brancher l'appareil, placez la plaque sur l'appareil, au-dessus de la résistance, côté rainuré vers le haut, en vous assurant que les rails sous la plaque s'adaptent bien sur les rails du cadre d'appui de façon à ce que la plaque ne puisse plus bouger.
- La plaque de cuisson peut être utilisée pour cuire des légumes, de la viande ou du poisson.

Thermostat réglable

- Le thermostat réglable contrôle le temps de fonctionnement de la résistance, et le témoin lumineux indique le statut en cours.
  Résistance en marche = témoin lumineux allumé
  Résistance arrêtée = témoin lumineux éteint
- Lorsque vous faites fondre du fromage ou griller des aliments, le réglage maximal doit être utilisé (le thermostat doit être tourné à fond vers la droite). Pour simplement conserver les aliments au chaud, le thermostat doit être réglé sur la position la plus basse (le thermostat doit être tourné à fond vers la gauche).
- Tournez le thermostat, à fond, vers la gauche et débranchez l'appareil après

utilisation.

Fonctionnement

- Placez la plaque et la pierre de cuisson sur l'appareil tel indiqué ci-dessus.
- Branchez l'appareil sur une prise murale et tournez le thermostat, à fond, vers la droite.
- Après une période de préchauffage d'environ 10 minutes, l'appareil est prêt à l'utilisation. L'utilisation de la pierre de cuisson demande cependant un temps de préchauffage d'environ 40 minutes.
- Déposez les aliments à cuire sur la pierre et la plaque de cuisson. Nous vous conseillons d'huiler au préalable la plaque et d'y saupoudrer un peu de sel pour empêcher les aliments d'adhérer.
- Placez le fromage à raclette dans les poêlons, puis laissez les poêlons sous la résistance de l'appareil, jusqu'à la fonte du fromage.
  Avertissement : Ne pas poser les mini poêlons vides dans l'appareil lorsque celui-ci est en marche mais laissez-les sur une surface résistant à la chaleur.
- Tournez le thermostat, à fond, vers la gauche et débranchez l'appareil après utilisation.

Préparation du fromage

Nous vous conseillons d'utiliser environ 200 à 300 gr. de fromage par personne. Coupez le fromage en tranches d'une épaisseur de 3 à 5 mm, puis mettez-les dans les poêlons. Utilisez de préférence des fromages du type raclette ou à pâte molle.

Conseils pratiques

- Avant de les griller, faites décongeler les aliments congelés.
- Pour éviter d'endommager le revêtement des mini poêlons et de la plaque, utilisez uniquement des ustensiles non abrasifs.

Nettoyage et entretien

- Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous que la fiche a bien été débranchée de la prise murale et que l'appareil a eu suffisamment le temps de refroidir complètement.
- Afin d'éviter tout risque de choc électrique, ne pas laisser l'appareil entrer en contact avec l'eau et ne jamais l'immerger dans l'eau.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien surpuissants ou abrasifs.
- Essuyez le corps de l'appareil avec un chiffon humide.
- Assurez-vous que la pierre est suffisamment refroidie avant de la retirer pour la nettoyer. Nettoyez-la sous l'eau courante à l'aide d'une éponge synthétique (sans détergent), puis séchez-la soigneusement avec un chiffon doux. Ne pas immerger la pierre dans l'eau.
- Retirez la plaque de cuisson et nettoyez-la à l'eau chaude savonneuse ; séchez-la ensuite soigneusement avec un chiffon doux.
- Les poêlons doivent être nettoyés à l'eau savonneuse, puis séchés soigneusement.

Mise au rebut



Les appareils qui portent ce symbole doivent être collectés et traités séparément de vos déchets ménagers, car ils contiennent des matériaux précieux qui peuvent être recyclés. En vous débarrassant correctement de ces appareils, vous

contribuez à la prévention de potentiels effets négatifs sur la santé humaine et l'environnement. Votre mairie ou le magasin auprès duquel vous avez acquis l’appareil peuvent vous donner des informations à ce sujet.

Garantie

Cet appareil est garanti par le fabricant pendant une durée de deux ans à partir de la date d‘achat, contre tous défauts de matière et vices de fabrication. Au cours de cette période, toute pièce défectueuse sera remplacée gratuitement. Cette garantie ne couvre pas l‘usure normale de l‘appareil, les pièces cassables telles que du verre, des ampoules, etc., ni les détériorations provoquées par une mauvaise utilisation et le non-respect du mode d‘emploi. Aucune garantie ne sera due si l‘appareil a fait l‘objet d‘une intervention à titre de réparation ou d‘entretien par des personnes non-agréées par nous-mêmes. Cette garantie n‘affecte pas les droits légaux des consommateurs sous les lois nationales applicables en vigueur, ni les droits du consommateur face au revendeur résultant du contrat de vente/d‘achat. Si votre appareil ne fonctionne plus normalement, veuillez l‘adresser, sous emballage solide, à une de nos stations de service après-vente agréées, muni de votre nom et adresse. Si vous retournez votre appareil pendant la période de garantie, n‘oubliez pas de joindre à votre envoi la preuve de garantie (ticket de caisse, facture etc.) certifiée par le vendeur.

Raclette Party Grill met natuurlijke grillsteen

Beste Klant,
Voordat men dit apparaat gebruikt, moet men de volgende instructies goed doorlezen en bewaar dit manuaal voor latere referentie. Dit apparaat moet alleen gebruikt worden door personen bekent met de gebruiksaanwijzing.

Aansluiting
Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op een volgens de wet geïnstalleerd geaard stopcontact. Zorg ervoor dat de op het typeplaatje aangegeven spanning overeenkomt met de netspanning. Dit product komt overeen met de richtlijnen aangegeven op het CE-label.

Beschrijving
1. Grillplaat
2. Ondersteuningsframe
3. Pannetje
4. Typeplaatje (aan de onderzijde van het apparaat)
5. Verwarmingsindicatielampje
6. Snoer met stekker
7. Regelbare thermostaat
8. Grillsteen

Belangrijke veiligheidsaanwijzingen
- Om risico te voorkomen, en te voldoen aan de veiligheidseisen, mogen reparaties aan dit elektrische apparaat of het power snoer slechts uitgevoerd worden door onze klantenservice. Wanneer reparaties nodig zijn, stuur het dan aan de klantenservice van de fabrikant (zie aanhangsel).
- Haal altijd de stekker uit het stopcontact en laat het apparaat geheel afkoelen voordat men het schoonmaakt.
- Om elektrische schokken te voorkomen dit apparaat nooit met vloeistoffen schoonmaken of onderdompelen.
- De grillplaat en mini pannen moeten schoongemaakt worden in een warm sopje. De grillsteen mag alleen onder de kraan schoongemaakt worden. Voor uitvoerige informatie over het schoonmaken van het apparaat, raadpleeg de sectie *Onderhoud en schoonmaken*.
- Dit apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe tijdklok of een apart afstandsbediening systeem.
- Dit apparaat is bestemd voor huishoudelijk of gelijkwaardig gebruik, zoals
  - in kantoren of andere bedrijfsruimtes,

- in agrarische instellingen,
- door klanten in hotels, motels enz. en gelijkwaardige etablissementen,
- in bed-en-ontbijt gasthuizen.

· Dit apparaat mag gebruikt worden door kinderen (tenminste 8 jaar oud) en door personen met verminderde fysische, zintuiglijke of mentale bekwaamheden, of gebrek van ervaring en kennis, wanneer deze onder begeleiding zijn of instructies ontvangen hebben over het gebruik van dit apparaat en volledig de gevaren en veiligheidsvoorschriften begrijpen.
· Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
· Kinderen mogen in geen geval dit apparaat schoonmaken of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren behalve wanneer onder toezicht van een volwassene en ze tenminste 8 jaar oud zijn.
· Het apparaat en het snoer moeten altijd goed weggehouden worden van kinderen jonger dan 8 jaar.
· **Waarschuwing:** Houdt kinderen weg van inpakmateriaal, daar deze een bron van gevaar zijn bv. door verstikking.
· Voordat het apparaat gebruikt wordt moet het hoofddeel inclusief het snoer evenals welk hulpstuk dan ook dat wordt aangebracht, zorgvuldig gecontroleerd worden op eventuele gebreken of defecten. Ingeval het apparaat, bijvoorbeeld, op een hard oppervlak is gevallen, of wanneer men met overdadige kracht aan het power snoer getrokken heeft, mag men het niet meer gebruiken: zelfs onzichtbare beschadiging kan ongewenste effecten hebben op de gebruiksveiligheid van het apparaat.
· Het snoer moet vrijgehouden worden van hete onderdelen van het apparaat.
· **Waarschuwing:** Er is gevaar voor verbranding. De oppervlaktes van de behuizing, het grill gebied en mini pannetjes worden heet tijdens gebruik.
· Laat dit apparaat nooit onbeheerd achter.
· Tijdens gebruik moet het apparaat altijd op een hittebestendige ondergrond geplaatst zijn die tevens bestand is tegen spetteren en vlekken. Wanneer men voedsel roostert met een hoog vetgehalte kan spetteren niet altijd voorkomen worden.
· De grill niet bij een muur of in een hoek plaatsen, en zorg ervoor dat in de buurt ervan geen ontvlambare materialen worden opgeslagen.
· Voor gebruik, moet men de grillsteen en grillplaat boven op het apparaat geplaatst worden, over het verwarmingselement.
· **Pas op:** Gebruik dit apparaat niet buitenshuis.
· **Verwijder altijd de stekker uit het stopcontact:**
- **na gebruik,**
- **wanneer het apparaat niet werkt,**
- **wanneer men het apparaat schoonmaakt.**

- Trek de stekker niet aan het snoer uit het stopcontact, trek aan de stekker zelf.
- Dit apparaat mag alleen gebruikt worden met de door de fabrikant bijgeleverde hulpstukken.
- Geef het apparaat altijd voldoende tijd om af te koelen voordat men de grillsteen en grillplaat verwijdert, en voordat men de unit schoonmaakt of opbergt.
- De fabrikant heeft geen verantwoordelijkheid wanneer dit apparaat verkeerd gebruikt word of wanneer de veiligheidsinstructies niet gevolgd worden.

Gebruik

Eerste ingebruikname

Verwijder al het verpakkingsmateriaal. Voordat men het apparaat voor de eerste keer gebruikt, moet men de grillsteen, grillplaat en mini pannetjes schoonmaken met een vochtige doek.

Wij adviseren u om voor het eerste gebruik het apparaat en de mini pannetjes ca. 10 minuten op max. stand zonder vlees te verwarmen, zodat de reuk, van het apparaat zelf, kan verdwijnen (hierbij kan een lichte rookontwikkeling ontstaan, zorg voor goede ventilatie).

Steen

- Breng de steen op het apparaat aan boven het verwarmingselement, met de gepolijste kant naar boven gericht. Het dikkere middengedeelte van de steen moet men stevig tussen de twee rails van het frame plaatsten zodanig dat het goed in positie blijft.
- **Let wel:** Een koude steen mag niet op een heet element worden aangebracht.
- De steen kan, naar wens, worden gebruikt voor het koken van groenten, van in schijven gesneden vlees of vis, etc.
- Deze steen is gemaakt van natuurlijk materiaal. Kleine barsten erin zijn het resultaat van het natuurlijk uitzetten en krimpen ervan tijdens het verwarmen en afkoelen, terwijl ook een verandering in een donkerder kleur normaal is; een en ander heeft echter geen nadelige effecten.
- Plaats geen diepgevroren voedsel of items die azijn bevatten (zoals zure augurken of mosterd) op de steen.

Grillplaat

Voordat men het apparaat aanzet, moet men de plaat boven op het apparaat plaatsen, over het verwarmingselement met de geribbelde kant boven. Zorg ervoor dat de inkepingen aan de onderkant over de rails van het frame passen zodanig dat de plaat niet kan schuiven.

- De grillplaat kan gebruikt worden voor het koken van groenten, vlees of vis.

Regelbare thermostaat

- De verstelbare thermostaat controleert de gebruikstijd van het verwarmingselement, met het indicatielampje wat de huidige gebruiksstatus aangeeft.
  Verwarmingselement aan = indicatielampje aan
  Verwarmingselement uit = indicatielampje uit
- Voor het smelten van kaas en voor grillen, moet de maximale zetting gebruikt worden (thermostaat controle geheel naar rechts draaien). Om het voedsel simpelweg warm te houden, moet men de laagste zetting gebruiken (thermostaat controle verder naar links draaien).

- Na gebruik, draai de thermostaat geheel naar links en verwijder de stekker van het stroomnet.

Gebruik

- Plaats de grillplaat en de grillsteen op de unit zoals hierboven beschreven.
- Stop de stekker in het stopcontact en draai de thermostaat geheel naar rechts.
- Na ongeveer 10 minuten voorverwarmen, zal het apparaat klaar zijn voor gebruik. Echter, voor het gebruik van de grillsteen heeft men een voorverwarm tijd van ongeveer 40 minuten nodig.
- Plaats het te koken voedsel op de grillsteen en plaat. Wij bevelen aan dat men eerst een licht laagje olie aanbrengt op de plaat en een beetje zout op de steen sprenkeld om aanbakken te voorkomen.
- Plaats de raclettekaas in de mini pannetjes. Plaats de mini pannetjes in het apparaat, onder het verwarmingselement, en laat ze daar totdat de kaas gesmolten is.

  Waarschuwing: Plaats nooit lege mini pannetjes in het apparaat wanneer het is aangezet, maat plaats deze op een hittebestendig oppervlak.
- Wanneer men klaar is met grillen draai de thermostaat geheel naar links en verwijder de stekker uit het stopcontact.

Voorbereiden van raclettekaas

Snij per persoon ca. 200-300 gram zachte kaas in plakken van 3-5 mm. Doe deze plakken in de pannetjes. Bijzonder geschikt zijn raclettekaas, Tilsiter en Appenzeller.

Praktische tips

- Ontdooi diepgevroren.
- Om schade aan de coating van de mini pannetjes en de grillplaat te voorkomen, gebruik alleen niet-krassende gebruiksvoorwerpen.

Reiniging en onderhoud

- Haal voor reiniging altijd de stekker uit het stopcontact en geef het apparaat voldoende tijd om af te koelen.
- Uit veiligheidsoverwegingen mag het apparaat nooit in water ondergedompeld worden.
- Geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen gebruiken.
- Reinig het apparaat met een vochtige doek.
- Voordat de steen wordt verwijderd om te worden gereinigd moet erop worden gelet of hij helemaal is afgekoeld. Maak de steen met een spons onder stromend water schoon, echter zonder hierbij gelijk welke detergens te gebruiken. Droog de steen daarna met een zachte doek droog. De steen niet in water onderdompelen.
- Neem er de grillplaat af en maak het schoon met warm water en zeep; droog hierna goed af met een zachte doek.
- De pannetjes moeten met warm water en zeep worden gereinigd en daarna goed worden afgedroogd.

Afval weggooien



Instrumenten gemerkt met dit symbool moeten apart weggegooit worden van het huishouidelijke afval, daar deze waardevolle materialen bevatten welke men kan recyclen. Juist wegdoen zal het milieu en de menselijke gezondheid beschermen. De plaatselijke autoriteit of handelaar kan daar informatie over geven.

Garantieverklaring

Voor dit apparaat geldt een garantie van twee jaar na de aankoopdatum voor materiaal- en fabrieksfouten. Uitgesloten van garantie is schade die ontstaan is door het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing, normale slijtage en zeer breekbare onderdelen als glaskannen etc. Deze garantieverklaring heeft geen invloed op uw wettelijke rechten, en ook niet op uw legale rechten welke men heeft als een consument onder de toepasselijke nationale wetgeving welke de aankoop van goederen beheerst. De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons bevoegde instellingen.

Raclette Party Grill con piedra natural

Estimado Cliente,
Antes de utilizar el aparato, lea atentamente estas instrucciones y conserve este manual para cualquier consulta posterior. El aparato sólo debe ser usado por personas que se han familiarizado con estas instrucciones.

Conexión a la red eléctrica
Debe conectar este aparato solamente a una toma de tierra instalada según las normas en vigor. Asegúrese de que la tensión de la red coincide con la tensión indicada en la placa de características. Este producto cumple con las directivas obligatorias que acompañan el etiquetado de la CEE.

Descripción
1. Placa de la parrilla
2. Estructura de sujeción
3. Minisartén
4. Placa de características (en la superficie inferior de la unidad)
5. Luz indicadora de calentamiento
6. Cable de alimentación con clavija
7. Termostato variable
8. Piedra-grill

Instrucciones importantes de seguridad
- Para evitar cualquier peligro, y cumplir con las normas de seguridad, la reparación del aparato eléctrico o del cable de alimentación deben ser realizadas por técnicos cualificados. Si es preciso repararlo, se debe mandar el aparato a uno de nuestros servicios de asistencia postventa (consulte el apéndice).
- Antes de limpiar el aparato, asegurarse de que esté desconectado de la red eléctrica y se haya enfriado por completo.
- Para evitar el riesgo de una descarga eléctrica, no limpie el aparato con sustancias líquidas y no lo sumerja.
- La placa de la parrilla y las minisartenes se deben limpiar en agua templada con jabón. La piedra-grill solo se debe limpiar bajo el grifo de agua. Para tener información detallada sobre la limpieza del aparato, consulte la sección *Mantenimiento y limpieza*.
- El aparato no debe ser utilizado con un temporizador externo ni un sistema de mando a distancia.
- Este aparato ha sido diseñado para el uso doméstico u otra aplicación similar, por ejemplo
  - en oficinas y otros puntos comerciales,
  - en zonas agrícolas,
  - por los clientes de hoteles,

pensiones, etc. y establecimientos similares,
- en casas rurales.

- Este aparato podrá ser utilizado por niños (mayores de 8 años) y personas con reducidas facultades físicas, sensoriales o mentales, o sin experiencia ni conocimiento del producto, siempre que hayan recibido la supervisión o instrucciones referentes al uso del aparato y entiendan por completo el peligro y las precauciones de seguridad.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- No se debe permitir que los niños realicen ningún trabajo de limpieza o mantenimiento del aparato a menos que estén bajo vigilancia y tengan más de 8 años.
- El aparato y su cable eléctrico siempre se deben mantener fuera del alcance de niños menores de 8 años.
- **Precaución:** Mantenga a los niños alejados del material de embalaje, porque podría ser peligroso, existe el peligro de asfixia.
- Antes de utilizar el aparato, es importante examinar detenidamente la carcasa, el cable eléctrico y cualquier accesorio instalado para detectar cualquier posible fallo o defecto. En caso de que el aparato haya caído sobre una superficie dura, o se haya tirado en exceso del cable de alimentación, no se deberá utilizar de nuevo: En caso de que el aparato caiga sobre una superficie dura, por ejemplo, no se debe utilizar de nuevo: incluso los desperfectos no visibles pueden tener efectos adversos sobre la seguridad en el uso del aparato.
- El cable se debe mantener suficientemente alejado de las partes calientes del aparato.
- **Precaución:** Peligro de quemaduras. La superficie del aparato, las zonas de la parrilla y las minisartenes se calientan durante el uso.
- No deje el aparato sin vigilar durante su funcionamiento.
- Durante el funcionamiento, se debe colocar el aparato sobre una superficie termorresistente, a prueba de salpicaduras y manchas. Cuando se cocinan alimentos con un contenido alto de grasa o humedad, no siempre se pueden evitar las salpicaduras.
- No coloque el grill junto a una pared ni esquina, y compruebe que no se guarda ningún material inflamable junto al grill.
- Antes de su utilización, la piedra-grill y la placa de la parrilla se deben colocar encima del aparato, sobre el componente térmico.
- **Atención:** No ponga el aparato en funcionamiento en el exterior.
- **Desenchufe siempre el aparato**
  - **después del uso,**
  - **si hay una avería, y**

- **antes de limpiarlo.**

- Para desenchufar, no tire nunca del cable; coja la clavija.
- Este aparato sólo debe usarse con los accesorios suministrados por la fábrica.
- Antes de retirar la piedra-grill y la placa de la parrilla y antes de limpiar o guardar el aparato, siempre deberá esperar el tiempo necesario para que el aparato se enfríe.
- No se acepta responsabilidad en caso de averías debido al uso incorrecto del aparato o si estas instrucciones no han sido observadas debidamente.

Modo de uso

Antes del primer uso

Retire por completo todo el material de embalaje.

Antes de utilizar el grill por primera vez, limpie la piedra-grill, la placa de la parrilla y las minisartenes con un paño húmedo.

Es aconsejable calentar el aparato y las sartenes durante 10 minutos aproximadamente, sin colocar ningún alimento, para eliminar el olor típico que se emitirá al encender el grill por primera vez. También se apreciará una pequeña cantidad de humo durante su utilización, por ello debe ventilarse la habitación durante su uso.

Piedra

- Coloque la piedra sobre el componente térmico del aparato, con la cara suave hacia arriba. La parte central más gruesa de la piedra se debe apoyar sobre los dos rieles de la estructura de modo que esté correctamente sujeta.
- **Cuidado:** evite colocar la piedra fría sobre un elemento caliente.
- La piedra se puede utilizar para cocinar verduras, filetes de carne o pescado, etc. según sea necesario.
- Esta piedra está hecha de material natural. Las pequeñas grietas producidas por la expansión y contracción durante el calentamiento y enfriamiento, así como un oscurecimiento, son normales y no tienen ningún efecto adverso.
- No coloque ningún alimento congelado ni alimentos que contengan vinagre (como pepinillos en vinagre o mostaza) sobre la piedra.

Placa de la parrilla

Antes de encender el aparato, coloque la placa encima del aparato sobre el componente térmico con la cara nervada hacia arriba, comprobando que los huecos de la base encajan sobre los rieles de la estructura de modo que la placa no se mueva.

- La placa de la parrilla se puede utilizar para preparar verdura, carne o pescado.

Termostato variable

- El termostato variable controla el tiempo de funcionamiento del elemento térmico, y la luz indicadora señalará su estado operativo actual.
  Elemento térmico encendido = luz indicadora encendida
  Elemento térmico apagado = luz indicadora apagad
- Al fundir queso o utilizar el grill, se deberá seleccionar el ajuste máximo (el control del termostato hasta el tope de la derecha). Si solo desea mantener los alimentos calientes, el termostato se situará en un ajuste más bajo (el control del termostato hacia la izquierda).
- Después de utilizar el aparato, gire el

termostato hacia la izquierda hasta el máximo y desenchúfelo de la red eléctrica.

Funcionamiento

- Coloque la placa de la parrilla y la piedra-grill sobre el aparato del modo descrito previamente.
- Enchufe el cable eléctrico en una toma de pared adecuada y gire el termostato hacia la derecha hasta el máximo.
- Después de precalentar el aparato durante 10 minutos aproximadamente, estará listo para usar. No obstante, la piedra-grill deberá precalentarse durante 40 minutos aproximadamente.
- Coloque los alimentos que desea cocinar sobre la piedra-grill y la placa de la parrilla. Se recomienda aplicar primero una ligera capa de aceite en la placa y espolvorear un poco de sal sobre la piedra para evitar que los alimentos se adhieran.
- Coloque el queso de raclette en las minisartenes. Coloque las minisartenes en el aparato, bajo el elemento térmico, y espere hasta que el queso se derrita. **Advertencia:** No coloque las minisartenes vacías en el aparato cuando esté encendido, sino que deberá dejarlas sobre una superficie termorresistente.
- Después de cocinar los alimentos, gire el termostato hacia la izquierda hasta el máximo y desenchufe el aparato de la red eléctrica.

Modo de preparación del queso en raclette

Utilice unos 200-300 gr. de queso por persona. Prepare el queso en lonchas de unos 3-5 mm de grosor y colóquelas en las minisartenes. Es preferible utilizar un queso apropiado para fundir.

Consejos prácticos

- Los alimentos congelados deben descongelarse previamente para su cocción posterior.
- Para no dañar el recubrimiento de las minisartenes y la placa de la parrilla, utilice solo utensilios no abrasivos.

Mantenimiento y limpieza

- Antes de limpiar el aparato, asegúrese siempre de que está desenchufado y se ha enfriado por completo.
- Por razones de seguridad, no sumerja nunca el aparato en agua u otros líquidos.
- No use detergentes abrasivos.
- Limpie la carcasa con un paño húmedo.
- Antes de extraer la piedra para su limpieza, asegúrese de que se haya enfriado por completo. Limpie la piedra con una esponja sintética bajo el chorro de agua sin utilizar ningún detergente. Después séquela por completo con un paño suave. No sumerja la piedra en agua.
- Extraiga la placa de la parrilla y límpiela en agua templada con jabón; después séquela por completo con un paño suave.
- Las minisartenes se deben limpiar con agua templada y jabón, y después se deben secar por completo.

Eliminación



Los dispositivos en los que figura este símbolo deben ser eliminados por separado de la basura doméstica, porque contienen componentes valiosos que pueden ser reciclados. La eliminación correcta ayuda

a proteger el medio ambiente y la salud de las personas. Consulte a las autoridades municipales o el establecimiento de venta donde podrán facilitarle la información relevante. Los aparatos eléctricos que ya no son utilizables se pueden entregar gratuitamente en el establecimiento de venta.

Garantía

Este producto está garantizado por un período de dos años, contado a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto en materiales o mano de obra. Esta garantía sólo es válida si el aparato ha sido utilizado siguiendo las instrucciones de uso, sempre que no haya sido modificado, reparado o manipulado por cualquier persona no autorizada o haya sido estropeado como consecuencia de un uso inadecuado del mismo. Naturalmente esta garantía no cubre las averías debidas a uso o desgaste normales, así como aquellas piezas de fácil rotura tales como cristales, piezas cerámicas, etc. Esta garantía no afecta a los derechos legales del consumidor ante la falta de conformidad del producto con el contrato de compraventa.

SEVERIN

Raclette party grill con grill in pietra naturale

Gentile Cliente,
Prima di utilizzare l'apparecchio, vi raccomandiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di conservarle per farvi riferimento anche in futuro. L'apparecchio deve essere utilizzato solo da persone che hanno preso familiarità con le seguenti istruzioni.

Collegamento alla rete
L'apparecchio deve esser collegato esclusivamente a una presa di corrente con messa a terra, installata a norma di legge. Assicuratevi che la tensione d'alimentazione corrisponda alla tensione indicata sulla targhetta portadati. Questo prodotto è conforme alle direttive vincolanti per l'etichettatura CE.

Descrizione dell'apparecchio
1. Piastra rigata
2. Telaio di supporto
3. Tegamino
4. Targhetta portadati (sotto l'apparecchio)
5. Spia luminosa di riscaldamento
6. Cavo di alimentazione con spina
7. Termostato variabile
8. Piastra in pietra

Importanti norme di sicurezza
- Per evitare ogni rischio, e nel rispetto delle norme di sicurezza, le riparazioni a questo apparecchio elettrico o al cavo di alimentazione devono essere effettuate dal nostro servizio di assistenza tecnica. Nel caso siano necessarie riparazioni, vi preghiamo di inviare l'apparecchio al nostro centro di assistenza tecnica (v. in appendice).
- Assicuratevi che l'apparecchio sia disinserito dalla presa di corrente e si sia raffreddato completamente prima di pulirlo.
- Per evitare eventuali rischi di scosse elettriche, non pulite l'apparecchio con liquidi e non immergetelo in sostanze liquide.
- La la piastra rigata e i tegamini possono essere lavati con acqua calda e detersivo. Il grill in pietra invece può essere pulito solo sotto l'acqua corrente. Per informazioni più dettagliate su come pulire l'apparecchio, consultate la sezione *Manutenzione e pulizia*.
- L'apparecchio non è previsto per l'utilizzo con un timer esterno o con un sistema separato di comando a distanza.
- Questo apparecchio è studiato per il solo uso domestico o per impieghi simili, come per esempio

- in uffici e altri ambienti commerciali,
- in aziende agricole,
- da clienti di alberghi, motel e stabilimenti simili,
- da clienti di pensioni “bed-and-breakfast” (letto & colazione).

- Il presente apparecchio può essere usato da bambini (di almeno 8 anni di età) e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o persone senza particolari esperienze o conoscenze, purché siano sotto sorveglianza o siano state date loro istruzioni sull’uso dell’apparecchio e comprendano pienamente i rischi e le precauzioni di sicurezza che l’apparecchio comporta.
- Ai bambini non deve essere consentito di giocare con l’apparecchio.
- Ai bambini non deve essere consentito di effettuare operazioni di pulizia o di manutenzione sull’apparecchio a meno che non siano supervisionati da un adulto e siano comunque più grandi di 8 anni di età.
- L’apparecchio e il cavo di alimentazione devono essere tenuti sempre fuori della portata di bambini di età inferiore agli 8 anni.
- **Avvertenza:** Tutto il materiale di imballaggio deve essere tenuto fuori della portata dei bambini a causa del rischio potenziale esistente, per esempio di soffocamento.
- Prima di mettere in uso l’apparecchio, è necessario controllare attentamente che il corpo principale, compreso il cavo di alimentazione e ogni accessorio inserito, non presentino guasti o difetti. Se per esempio fosse caduto battendo su una superficie dura, o se è stata usata una forza eccessiva nel tirare il cavo di alimentazione, l’apparecchio non va più usato: danni anche invisibili ad occhio nudo potrebbero comportare conseguenze negative sulla sicurezza nel funzionamento dell’apparecchio.
- Il cavo di alimentazione non deve toccare le parti dell’apparecchio soggette a riscaldarsi.
- **Avvertenza:** Esiste il pericolo di procurarsi ustioni. Le superfici esterne dell’apparecchio, le piastre di grigliatura e i tegamini diventano molto caldi durante il funzionamento.
- Non lasciate l’apparecchio incustodito durante l’uso.
- Durante il funzionamento, l’apparecchio deve essere installato su una superficie resistente al calore, impermeabile agli spruzzi e antimacchia: non è sempre possibile evitare schizzi durante la cottura di cibi ad alto tenore di grasso o di sostanze liquide.
- Non mettete il grill vicino a una parete o in

un angolo e assicuratevi che tutt'intorno non ci siano materiali infiammabili.
- Prima dell'uso, sistemate la piastra in pietra e la piastra rigata sull'apparecchio, sopra la resistenza.
- **Attenzione:** Non utilizzate l'apparecchio all'aperto.
- **Disinserite sempre la spina dalla presa**
  - **dopo l'uso,**
  - **in caso di cattivo funzionamento**
  - **prima di pulire l'apparecchio.**
- Per disinserire la spina dalla presa di corrente, non tirate mai il cavo di alimentazione, ma afferrate direttamente la spina.
- Questo apparecchio va adoperato esclusivamente con gli accessori forniti dal fabbricante.
- Lasciate sempre all'apparecchio il tempo di raffreddarsi prima di rimuovere la piastra in pietra e la piastra rigata e prima di pulire o conservare l'apparecchio.
- Nessuna responsabilità verrà assunta in caso di danni risultanti da un uso errato o dalla non conformità alle istruzioni.

Funzionamento

Primo utilizzo

Eliminate completamente tutto il materiale di imballaggio.
Prima di accendere l'apparecchio per la prima volta, pulite la griglia in pietra, la griglia rigata e i tegamini con un panno umido.
Vi consigliamo di far riscaldare l'apparecchio e i tegamini per circa 10 minuti senza aggiungere alimenti, per eliminare il tipico odore che emana un grill alla sua prima accensione. Potrebbe comunque alzarsi un leggero fumo: è preferibile aerare bene il locale durante quest'operazione.

Piastra in pietra

- Sistemate la pietra sull'apparecchio, sopra la resistenza, con la parte levigata rivolta verso l'alto. La parte centrale più spessa della pietra deve poggiare sui due binari del telaio per poter essere sostenuto correttamente in posizione.
- **Avvertenza:** evitate di mettere la pietra fredda sulla resistenza già calda.
- La pietra può essere usata per preparare ortaggi, fettine di carne, filetti di pesce e altro.
- La pietra è un materiale assolutamente naturale. È possibile che presenti piccole incrinature causate dalla normale espansione e contrazione del materiale durante le fasi di riscaldamento e di raffreddamento o che acquisti una colorazione più scura: ciò è del tutto normale e non comporta nessun effetto dannoso.
- Non mettete mai sulla pietra alimenti congelati o che contengono aceto (p. es. cetriolini sottaceto o senape).

Piastra rigata

Prima di accendere l'apparecchio, sistemate sull'apparecchio, sopra la resistenza, la piastra con il lato rigato rivolto verso l'alto e controllate che le scanalature del lato inferiore si inseriscano sui binari del telaio in modo che la piastra non abbia gioco di movimento.
- La piastra rigata può essere utilizzata per preparare ortaggi, carne o pesce.

Termostato variabile

- Il termostato variabile regola il tempo di funzionamento della resistenza; la spia luminosa indica la fase di funzionamento corrente.
  Resistenza accesa = spia luminosa

accesa
Resistenza spenta = spia luminosa spenta

- Per fondere il formaggio o per grigliare, dovete utilizzare l'impostazione massima (la manopola del termostato deve essere tutta ruotata verso destra). Per tenere in caldo gli alimenti, dovete regolare il termostato su un'impostazione più bassa (la manopola del termostato ruotata più verso sinistra).
- Ruotate il termostato tutto verso sinistra e scollegate l'apparecchio dall'alimentazione elettrica dopo l'uso.

Modalità d'uso

- Sistemate la piastra rigata e la piastra in pietra sopra l'apparecchio secondo quanto descritto più sopra.
- Collegate la spina a una presa di corrente elettrica adatta e ruotate il termostato tutto verso destra.
- Dopo un tempo di pre-riscaldamento di circa 10 minuti, l'apparecchio è pronto all'uso. Ma l'utilizzo della piastra in pietra, richiede un tempo di pre-riscaldamento di circa 40 minuti.
- Sistemate gli alimenti da cucinare sulla piastra in pietra e su quella rigata. Vi consigliamo di stendere un sottile strato di olio sulla piastra rigata e di cospargere un po' di sale sulla pietra per evitare che attacchino.
- Sistemate il formaggio raclette nei tegamini. Mettete i tegamini nell'apparecchio, sotto la resistenza e lasciateli fino a quando il formaggio si è sciolto.

  Avvertenza: Non mettete i tegamini vuoti nell'apparecchio mentre questo è in funzione, ma poggiateli su una superficie termoresistente.
- Dopo l'uso, ruotate il termostato tutto verso sinistra e scollegate l'apparecchio dall'alimentazione elettrica.

Preparazione del formaggio raclette

Calcolate 200-300 grammi di formaggio a persona. Tagliate il formaggio in fette da 3-5 millimetri di spessore e sistemate le fette sui tegamini. Vi consigliamo di utilizzare il formaggio raclette originale, anche se può essere utilizzato qualsiasi altro formaggio che si sciolga facilmente.

Consigli pratici

- Fate scongelare perfettamente gli alimenti congelati prima di cucinarli.
- Per evitare di danneggiare il rivestimento dei tegamini e della piastra di grigliatura, usate solo utensili antigraffio.

Pulizia e manutenzione

- Prima di pulire l'apparecchio, assicuratevi che il cavo di alimentazione sia disinserito dalla presa di corrente e che l'apparecchio si sia raffreddato completamente.
- Per evitare ogni rischio di scossa elettrica, non pulite l'apparecchio con acqua e non immergetelo in acqua.
- Non usate soluzioni abrasive o detersivi concentrati.
- Pulite le parti esterne dell'apparecchio con un panno umido pulito.
- Prima di togliere la pietra per pulirla, assicuratevi che si sia raffreddata completamente. Pulite la pietra con una spugna sintetica sotto acqua corrente e senza nessun tipo di detersivo. Asciugate accuratamente con un panno morbido. Non immergete la pietra in acqua.

- Rimuovete la piastra rigata e lavatela con acqua calda e detersivo; dopo asciugatela bene con un panno morbido.
- I tegamini possono essere lavati in acqua calda e detersivo, dopo asciugateli accuratamente.

Smaltimento



Gli apparecchi contrassegnati con questo simbolo devono essere smaltiti separatamente dai normali rifiuti domestici perché contengono materiali di valore che possono essere riciclati. Lo smaltimento adeguato protegge l'ambiente e la salute umana. Le autorità locali o il negoziante di riferimento possono fornire ulteriori informazioni in materia.

Dichiarazione di garanzia

La garanzia sui nostri prodotti ha validità di 2 anni dalla data di vendita (certificata da scontrino fiscale) e comprende gli eventuali difetti del materiale o di particolari di costruzione. I danni derivanti da un uso improprio, rotture da caduta o similari non vengono riconosciuti. La presente garanzia non pregiudica i vostri diritti legali, né i diritti acquisiti in quanto consumatore e riconosciuti dalla legislazione nazionale vigente che disciplina l'acquisto di beni.
La garanzia decade nel momento in cui gli apparecchi vengono aperti o manomessi da Centri non da noi autorizzati.

Raclette Partygrill med naturgrillsten

Kære kunde,
Inden apparatet tages i brug bør denne brugsanvisning læses omhyggeligt, og derefter gemmes til senere reference. Apparatet bør kun benyttes af personer der er bekendt med denne brugsanvisning.

El-tilslutning
Apparatet bør kun tilsluttes et stik, der er beskyttet mod jordfejl og installeret i overensstemmelse med el-regulativet. Vær opmærksom på, om lysnettets spænding svarer til spændingen angivet på typeskiltet. Dette produkt overholder direktiverne som gælder for CE-mærkning.

Apparatets dele
1. Grill plade
2. Støtteramme
3. Små pander
4. Typeskilt (på undersiden)
5. Indikatorlys for opvarmning
6. Ledning med stik
7. Justerbar termostat
8. Grillsten

Vigtige sikkerhedsregler
- For at undgå farer, og overholde sikkerhedsbestemmelserne, skal reparation af dette elektriske apparat eller dets ledning, altid udføres af vores kundeservice. Hvis reparation er nødvendig, skal apparatet sendes til vores afdeling for kundeservice (se tillæg).
- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå risiko for elektrisk stød må apparatet ikke rengøres med nogen former for væske eller nedsænkes i væske.
- Grillpladen og de små pander bør rengøres i varmt sæbevand. Grillstenen må kun rengøres under rindende vand. Detaljeret information om rengøring af apparatet findes i afsnittet om *Rengøring og vedligehold*.
- Apparatet er ikke beregnet til brug ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernstyringssystem.
- Dette apparat er beregnet til privat brug eller i tilsvarende omgivelser, såsom
  - kontorer eller andre mindre virksomheder,
  - landhusholdninger,
  - af kunder på hoteller, moteller m.m. og tilsvarende foretagender,
  - B&B pensionater.
- Dette apparat kan benyttes af børn (som er mindst 8 år) og af personer

med reducerede fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller mangel på erfaring eller viden, såfremt de har fået vejledning og instruktion i brugen af dette apparat og fuldt ud forstår alle farer og forholdsregler vedrørende sikkerheden som brug af apparatet medfører.

- Børn må aldrig få lov til at lege med apparatet.
- Børn må aldrig få lov til at udføre rengørings- eller vedligeholdelsesarbejde på dette apparat, medmindre de er under opsyn og mindst 8 år gamle.
- Apparatet og dets ledning må altid holdes væk fra børn som er yngre en 8 år.
- **Advarsel:** Hold børn væk fra emballeringen, da denne udgør en mulig risiko for tilskadekomst, ved f.eks. kvælning.
- Inden apparatet benyttes, bør selve apparatet inklusiv den elektriske ledning samt alt tilbehør ses grundigt efter for fejl eller skader. Hvis apparatet for eksempel har været tabt på en hård overflade eller der er blevet trukket i ledningen med stor kraft, må det ikke længere benyttes: Selv skader der ikke er synlige kan have ugunstig indvirkning på sikkerheden ved brug af apparatet.
- Ledningen skal altid holdes langt væk fra apparatets varme dele.
- **Advarsel:** Der er risiko for forbrænding. Apparatets overflader, grillområderne og de små pander bliver meget varme under brug.
- Efterlad ikke tilsluttede apparater uden opsyn.
- Under brug må apparatet placeres på et varmefast underlag, der tåler stænk og sprøjt. Hvis der tilberedes mad med et højt fedt- eller fugtindhold, kan stænk ikke undgås.
- Placer ikke grillen tæt på en væg eller i et hjørne, og sørg for at der aldrig er brændbare materialer i nærheden af den.
- Før brug må grillstenen og grillpladen placeres øverst på apparatet over varmelementet.
- **Advarsel:** Benyt aldrig apparatet udendørs.
- **Tag altid stikket ud af stikkontakten**
  - **efter brug,**
  - **i tilfælde af fejlfunktion,**
  - **inden rengøring af apparatet.**
- Træk aldrig i selve ledningen, når ledningen tages ud af stikkontakten; tag altid fat i selve stikket.
- Dette apparat bør kun benyttes med det tilbehør, som producenten foreskriver.
- Lad altid apparatet få tilstrækkelig tid til at køle af inden grillsten og grillplade tages af, og inden apparatet rengøres eller sættes til side.
- Vi påtager os intet ansvar for skader, som skyldes misbrug eller manglende overholdelse af denne brugsanvisning.

Betjening

Før brug

Fjern al emballage fuldstændigt.

Inden grillen tages i brug første gang, må grillsten, grillplade og de små pander tørres af med en fugtig klud.
Vi anbefaler at grillen og de små pander varmes op i ca. 10 minutter uden nogen fødevarer, for at fjerne den lugt der typisk opstår når en grill tændes første gang. Sørg for god udluftning.

Grillsten

- Placer grillstenen oven på grillens varmeelement, med den polerede side opad. Den tykkere centrale del af stenen skal placeres mellem de to skinner i støtterammen, så stenen holdes fast i positionen.
- **Advarsel:** Anbring aldrig en kold grillsten ovenpå et opvarmet varmeelement.
- Grillstenen kan benyttes til tilberedning af grønsager, samt tynde skiver af f.eks. kød eller fisk efter eget valg.
- Grillstenen er fremstillet af naturmateriale. Mindre revner, der opstår som følge af stenens udvidelse og sammentrækning under opvarmning og afkøling, og gradvis ændring til en mørkere farve, er helt normalt og uden betydning for stenens funktion.
- Placer aldrig dybfrosne fødevarer eller mad der indeholder eddike (såsom syltede agurker eller sennep) på grillstenen.

Grill plade

Inden apparatet tændes, skal grillpladen placeres oven på grillens varmeelement med den rillede side opad. Vær opmærksom på, at indhakkene på grillens underside passer ind i skinnerne, så pladen ikke kan bevæge sig.

- Grillpladen kan benyttes til tilberedning af grøntsager, kød eller fisk.

Justerbar termostat

- Den justerbare termostat styrer varmeelementets betjeningstid, hvor indikatorlyset viser dets aktuelle status.
  Varmeelementet tændt = indikatorlyset er tændt
  Varmeelementet slukket = indikatorlyset er slukket
- Når man skal smelte ost eller grille, bør den højeste indstilling benyttes (termostaten indstilles helt til højre). Hvis maden blot skal holdes varm, bør termostaten justeres til en noget lavere indstilling (termostaten skubbes længere mod venstre).
- Efter brug drejes termostaten så langt til venstre som muligt og stikket tages ud af stikkontakten.

Betjening

- Placer grillpladen og grillstenen på apparatet som beskrevet ovenfor.
- Sæt stikket i en passende stikkontakt og drej termostaten så langt til højre som muligt.
- Efter ca. 10 minutters forvarmning er grillen klar til brug. Brug af grillstenen kræver imidlertid forvarmning i ca. 40 minutter.
- Placer de fødevarer, der skal grilles på grillstenen og grillpladen. Vi anbefaler, at man først drysser lidt salt på grillstenen for at forhindre kødet i at sidde fast.
- Læg racletteosten i de små pander. Sæt de små pander ind i apparatet, under varmeelementet, og lad dem stå der indtil osten er smeltet.
  Advarsel: Sæt aldrig de små pander tomme ind i apparatet mens det er tændt, sæt dem i stedet på en varmefast overflade.

- Efter brug drejes termostaten så langt til venstre som muligt og stikket tages ud af stikkontakten.

Forberedelse af racletteost

Beregn ca. 200-300g blød ost skåret i 3-5mm tykke skiver per person, og læg skiverne på de små pander. Racletteost og alpeost er særligt egnet.

Praktiske anvisninger

- Frosne varer bør optøs før grilningen.
- For at undgå beskadigelse af belægningen på grillpladen og de små pander, bør der ikke benyttes skarpe køkkenredskaber.

Rengøring og vedligehold

- Sørg for at stikket er taget ud af stikkontakten og at apparatet er kølet fuldstændigt af inden rengøring.
- For at undgå elektrisk stød bør apparatet ikke rengøres med vand og heller ikke nedsænkes i vand.
- Brug ikke skrappe eller slibende rengøringsmidler.
- Kabinettet kan rengøres med en tør eller let fugtig fnugfri klud.
- Inden grillstenen tages af og rengøres, skal man sørge for at den er kølet fuldstændigt af. Rengør grillstenen med en syntetisk svamp under rindende vand uden brug af opvaskemiddel. Tør grillstenen omhyggeligt af bagefter med en blød klud. Læg aldrig grillstenen i blød.
- Tag grillpladen af. Rengør pladen i varmt vand tilsat opvaskemiddel. Bagefter aftørres pladen med en blød klud.
- De små pander kan rengøres i varmt sæbevand og må tørres omhyggeligt af bagefter.

Bortskaffelse



Apparater mærket med dette symbol må ikke smides ud sammen med husholdningsaffaldet, da de indeholder værdifulde materialer som kan genbruges. Korrekt bortskaffelse beskytter både miljøet og menneskers helbred. Din kommune eller forhandleren kan give dig yderligere information om dette.

Garantierklæring

På dette husholdningsprodukt overtager vi garantien i to år fra salgsdatoen. Garantien gælder for materiale- og fabrikationsfejl. Skader, der er opstået som følge af forkert behandling, normalt slid samt på skørbare dele som f.eks. glas, dækkes ikke af garantien. Denne garanti har ingen indvirkning på dine lovmæssige rettigheder, heller ikke de nationale forbrugerrettigheder om anskaffelse af varer. Hvis produktet ikke fungerer og må returneres, skal det pakkes forsvarligt ind, og navn, adresse samt årsagen til returneringen skal vedlægges. Hvis dette sker mens garantien stadig dækker, må garantibeviset og kvitteringen også lægges ved. Garantien bortfalder ligeledes ved indgreb på produktet af folk, der ikke er autoriseret af os.

Raclette partygrill med natursten

Bästa kund!
Innan du använder apparaten bör du läsa denna bruksanvisning noga och spara den för framtida referens. Apparaten bör endast användas av personer som bekantat sig med dessa instruktioner.

Anslutning till vägguttaget
Apparaten bör endast anslutas till ett felfritt jordat uttag installerat enligt gällande bestämmelser. Se till att nätspänningen i vägguttaget motsvarar den som är märkt på apparatens skylt. Denna produkt uppfyller de krav som är gällande för CE-märkning.

Delar
1. Grillplatta
2. Stödram
3. Minipanna
4. Märkskylt (på apparatens undersida)
5. Signallampa – uppvärmningsfunktion
6. Elsladd med stickpropp
7. Reglerbar termostat
8. Grillsten

Viktiga säkerhetsföreskrifter
- För att undvika risker och för att uppfylla säkerhetskraven, får reparationer av denna elektriska apparat eller dess elsladd endast utföras av vår kundservice. Om det krävs reparation, bör du skicka apparaten till någon av våra kundtjänstavdelningar (se bilagan).
- Dra alltid stickproppen ur vägguttaget och se till att apparaten är avstängd innan rengöring påbörjas.
- Undvik risken för elektrisk stöt genom att inte rengöra eller doppa apparaten i vätskor.
- Grillplattan och minipannorna bör diskas i varmt diskvatten. Grillstenen kan endast rengöras under rinnande vatten. Se avsnittet *Skötsel och rengöring* för detaljerad information om hur apparaten bör rengöras.
- Apparaten bör inte användas med hjälp av en extern timer eller separat fjärrkontroll.
- Apparaten är avsedd för hemmabruk eller liknande användning, såsom
  - i kontor och andra kommersiella miljöer,
  - inom jordbrukssektorn,
  - för kunder i hotell, motell och andra liknande anläggningar,
  - för kunder i bed-and-breakfast hus.
- Denna apparat kan användas av barn (minst 8 år gamla) och av personer som har minskad fysisk rörelseförmåga, reducerat sinnes- eller mentaltillstånd, eller

som har bristfällig erfarenhet och kunskap, förutsatt att dessa personer är under uppsyn eller har fått tillräckliga instruktioner beträffande apparatens användning och vet vilka risker och säkerhetsåtgärder som användningen innefattar.

- Barn bör inte tillåtas leka med apparaten.
- Barn bör inte tillåtas rengöra eller göra service på apparaten ifall de inte är övervakade och minst 8 år gamla.
- Apparaten och dess elsladd bör hållas utom räckhåll för barn under 8 år.
- **Varning:** Håll barn på avstånd från apparatens förpackningsmaterial eftersom fara eventuellt kan uppstå. Det finns t.ex. risk för kvävning.
- Kontrollera noga om apparatens hölje, elsladd samt övriga tillbehör har skadats innan du tar apparaten i användning. Om apparaten t.ex. har tappats på en hård yta, eller om elsladden utsatts för våldsam kraft, får den inte längre användas. Även osynliga skador kan försämra apparatens driftsäkerhet.
- Sladden måste hållas på säkert avstånd från apparatens heta delar.
- **Varning:** Risk för brännskada. Höljet, grillytorna och minipannorna blir heta under användning.
- Apparaten bör alltid vara under uppsikt när den är i användning.
- Under användningen bör apparaten placeras på en värmebeständig yta, som tål stänk och fläckar. När man tillreder mat som innehåller mycket fett eller vätska kan man ibland inte undvika stänk.
- Placera inte grillen nära en vägg eller i en vrå och se till att det inte finns lättantändliga material i närheten.
- Före användning bör grillstenen och grillplattan placeras ovanpå apparaten, ovanför värmeelementen.
- **Varning:** Använd inte apparaten utomhus.
- **Dra alltid stickproppen ur vägguttaget**
  - **efter användning,**
  - **ifall apparaten skulle krångla,**
  - **innan apparaten rengörs.**
- Ta stickproppen ur vägguttaget genom att dra i stickproppen, aldrig i sladden.
- Denna apparat bör endast användas med den utrustning som medföljt apparaten.
- Låt alltid apparaten kyla ner innan du avlägsnar grillstenen och grillplattan och innan du rengör apparaten eller sätter den i förvaring.
- Om apparaten använts felaktigt eller om bruksanvisningen inte följts, kan inga krav ställas mot leverantören eller försäljaren.

Hur du använder din raclettegrill

Innan första användningen

Avlägsna allt förpackningsmaterial fullständigt.

Innan du använder grillen för första gången bör du rengöra grillstenen, grillplattan och minipannorna med en fuktad duk.

Vi rekommenderar att du låter apparaten och minipannorna värma upp ca. 10 minuter utan några matprodukter för att få bort den “nya”

lukt som kan uppstå när apparaten kopplas på för första gången. En liten mängd rök kan också synas och därför bör du vädra rummet under denna uppvärmning.

Stenen

- Placera stenen på grillen ovanför värmeelementet, med den polerade sidan uppåt. Den tjockare mittersta delen av stenen måste placeras mellan ramens två skenor så att den får ordentligt med stöd.
- **Varning:** undvik att placera en kall sten på ett hett element.
- Stenen kan användas för att tillreda grönsaker, skivat kött eller skivad fisk etc.
- Stenen är gjord av naturmaterial. Små sprickor som uppstått p.g.a. naturlig utvidgning och minskning under upphettning och avsvalning samt färgförändring till en mörkare färg är normala och har inga skadliga effekter.
- Placera inte fryst mat eller produkter som innehåller ättika (såsom ättiksgurkor eller senap) på stenen.

Grillplattan

Innan du kopplar på apparaten, placerar du plattan ovanpå apparaten och ovanför värmeelementet med den räfflade sidan uppåt och ser till att fördjupningarna på undersidan passar över ramens skenor så att plattan inte kan röra sig.

- Grillplattan kan användas för att tillaga grönsaker, kött eller fisk.

Reglerbar termostat

- Den variabla termostaten kontrollerar värmeelementets funktionstid och signallampan visar den aktuella funktionen.
  Värmeelementet påkopplat = signallampan tänd
  Värmeelementet stängt = signallampan släckt
- När du smälter ost eller grillar bör maximal inställning användas (termostaten vriden fullt till höger). För att endast hålla maten varm bör du justera termostaten till en lägre inställning (termostaten längre till vänster).
- Vrid termostaten till vänster så långt det går och dra stickproppen ur eluttaget efter användningen.

Användning

- Placera grillplattan och grillstenen på enheten på det sätt som beskrivs ovan.
- Anslut stickproppen till ett lämpligt eluttag och vrid termostaten till höger så långt det går.
- Efter en uppvärmningstid på ca 10 minuter är apparaten färdig att användas. Användning av grillstenen kräver emellertid en uppvärmingstid på ca 40 minuter.
- Placera maten som skall tillredas på grillstenen och plattan. Vi rekommenderar att du först tillsätter ett tunt lager olja på plattan och sprider lite salt over stenen för att förhindra att maten fastnar.
- Sätt racletteosten i minipannorna. Placera minipannorna i apparaten, under värmeelementena, och lämna dem tills osten har smält.
  Varning: Placera inte tomma minipannor i apparaten när den är påkopplad, du bör lägga dem på en värmetålig yta.
- När grillningen är klar vrider du termostaten åt vänster så långt det går och drar stickproppen ur vägguttaget.

Så tillagar du racletteosten

Använd ca 200-300 gram ost per person. Skär den i ca 3-5 mm tjocka skivor och placera dem i minipannorna. Vi rekommenderar att du använder racletteost men det går även bra med annan ost som är lätt att smälta.

Praktiska tips

- Fryst mat skall alltid tinas ordentligt innan du tillagar den.
- Undvik skador på minipannornas och grillpannans yta genom att bara använda redskap som inte repar.

Skötsel och rengöring

- Innan du rengör din raclettegrill bör du alltid se till att sladden inte är ansluten till vägguttaget och att apparaten har svalnat ordentligt.
- För att undvika elektrisk stöt bör du aldrig tvätta apparaten med vatten eller doppa den i vatten.
- Använd inga repande rengöringsmedel.
- Torka ytterhöljet på raclettegrillen med en fuktad ren trasa.
- Innan du tar bort stenen för rengöring, bör du se till att den är fullt avsvalnad. Rengör stenen med en syntetisk svamp under rinnande vatten utan att använda något diskmedel. Torka den torr med en mjuk trasa. Sänk inte ner stenen i vatten.
- Avlägsna grillplattan och rengör den med varmt diskvatten; torka ordentligt med en mjuk duk efteråt.
- Minipannorna bör rengöras i varmt diskvatten och därefter torkas helt torra.

Avfallshantering



Enheter märkta med denna symbol måste kasseras separat från hushållsavfallet, eftersom de innehåller värdefulla material som kan återvinnas. Korrekt avfallshantering skyddar miljön och människors hälsa. Din lokala myndighet eller återförsäljare kan ge information i ärendet.

Garanti i Sverige och Finland

För material- och tillverkningsfel gäller 2 års garanti räknat från inköpsdagen mot uppvisande av specificerat inköpskvitto i överensstämmelse med de allmänna garantivillkoren. Denna garanti inverkar inte på dina lagstadgade rättigheter eller dina lagenliga rättigheter enligt den nationella konsumentskyddslagstiftningen. Ifall apparaten används felaktigt, eller vårdslöst, ansvarar den som använder apparaten för eventuella material- och personskador.

Tillverkas för: Severin Elektrogeräte GmbH, Tyskland.

Raclette-juhlagrilli luonnonkiviparilalla

Hyvä Asiakas,
Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöä ja säilytä tämä opas tulevaa tarvetta varten. Laitetta saavat käyttää vain henkilöt, jotka ovat tutustuneet näihin ohjeisiin.

Verkkoliitäntä
Laite tulee liittää määräysten mukaisesti asennettuun, maadoitettuun pistorasiaan. Varmista, että verkkojännite vastaa laitteen arvokilpeen merkittyä jännitettä. Tämä tuote on kaikkien voimassa olevien CE-merkintöjä koskevien direktiivien mukainen.

Osat
1. Parilalevy
2. Tukikehys
3. Minipannu
4. Arvokilpi (laitteen alapuolella)
5. Kuumennuksen merkkivalo
6. Liitäntäjohto ja pistotulppa
7. Lämpötilansäädin
8. Kivialusta

Tärkeitä turvallisuusohjeita
- Vaarojen välttämiseksi ja turvallisuusvaatimusten noudattamiseksi ainoastaan valmistajan huoltopalvelu saa korjata tämän sähkölaitteen ja uusia liitäntäjohdon. Jos tarvitaan korjauksia, lähetä laite huolto-osastollemme (katso liite).
- Varmista, että lämmittimestä on katkaistu virta ja että se on jäähtynyt täysin ennen puhdistamista.
- Sähköiskun vaaran välttämiseksi älä puhdista laitetta nesteillä äläkä upota sitä nesteisiin.
- Parilalevy ja minipannut täytyy pestä lämpimässä saippuavedessä. Grillikiven saa puhdistaa vain juoksevassa vedessä. Yksityiskohtaisia tietoja laitteen puhdistuksesta on osassa *Laitteen puhdistus ja hoito*.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu käytettäväksi erillisen ajastimen tai kaukosäätimen kanssa.
- Tämä laite on tarkoitettu kotitalouskäyttöön tai vastaavaan, kuten
  - toimistot ja muut kaupalliset ympäristöt
  - maatalousalueet
  - hotellien, motellien jne. ja vastaavien yritysten asiakkaat
  - aamiaisen ja majoituksen tarjoavat majatalot.
- Tätä laitetta saavat käyttää lapset

(vähintään 8-vuotiaat) sekä henkilöt, joilla on fyysisesti, aistillisesti tai henkisesti rajoittunut toimintakyky tai joilla on puuttuvat tai vajavaiset tiedot laitteen toiminnasta, mikäli heitä valvotaan tai ohjataan laitteen käytössä ja he ymmärtävät täysin kaikki käyttöön liittyvät vaarat ja turvatoimenpiteet.
- Lasten ei saa antaa leikkiä laitteella.
- Lasten ei saa antaa tehdä laitteen puhdistus- tai huoltotoimenpiteitä, elleivät he ole aikuisen valvonnassa sekä vähintään 8 vuotta vanhoja.
- Laite ja sen liitäntäjohto täytyy aina pitää alle 8-vuotiaiden ulottumattomissa.
- **Varoitus:** Pidä lapset poissa pakkausmateriaalien luota potentiaalisen vaaratilanteen esim. tukehtumisvaaran vuoksi.
- Ennen laitteen käyttöönottoa tarkasta laite ja virtajohto sekä kaikki mahdolliset lisäosat perusteellisesti vikojen tai vaurioiden varalta. Jos laite on esimerkiksi pudonnut kovalle pinnalle tai liitäntäjohdon vetämiseen on käytetty liikaa voimaa, laitetta ei saa enää käyttää: näkymättömätkin vauriot voivat aiheuttaa laitetta käytettäessä vaaratilanteita.
- Älä jätä liitäntäjohtoa roikkumaan äläkä anna sen koskettaa kuumia osia.
- **Varoitus:** Palovammojen vaara on olemassa. Rungon pinnat, grillauspinnat ja minipannut kuumenevat käytön aikana.
- Älä koskaan poistu paikalta laitteen ollessa toimintakunnossa.
- Käytön aikana parilan on oltava tulenkestävällä, roiskeet ja tahrautumisen kestävällä työtasolla. Rasvaista tai nestepitoista ruokaa valmistettaessa ei aina ole mahdollista välttää roiskumista.
- Älä aseta grilliä seinän viereen tai nurkkaan ja varmista, ettei sen lähellä ole tulenarkoja materiaaleja.
- Ennen käyttöä kivialusta ja parilalevy on asetettava laitteen päälle kuumennuselementin yläpuolelle.
- **Turvaohjeita:** Älä käytä laitetta ulkosalla.
- **Irrota pistotulppa pistorasiasta aina**
  - **käytön jälkeen,**
  - **jos laitteessa on käyttöhäiriö,**
  - **ennen laitteen puhdistamista.**
- Kun irrotat pistotulpan pistorasiasta, älä vedä liitäntäjohdosta; tartu aina pistotulppaan.
- Laitetta tulee käyttää vain valmistajan toimittamien varusteiden kanssa.
- Anna laitteen jäähtyä aina riittävän pitkään ennen kivialustan sekä parilalevyn poistamista ja ennen laitteen puhdistamista ja säilytykseen laittoa.
- Valmistaja ei ole vastuussa mahdollisista vaurioista, jos ne johtuvat laitteen väärinkäytöstä tai käyttöohjeiden laiminlyömisestä.

Käyttö

Ennen ensimmäistä käyttöönottoa
Poista kaikki pakkausmateriaali.
Ennen kuin kytket laitteeseen virran ensimmäistä kertaa, puhdista kivialusta, parilalevy ja minipannut kostealla liinalla. Suosittelemme laitteen ja pannujen kuumentamista ilman ruoka-aineita noin 10

minuutin ajan ennen käyttöönottoa, jotta uuden laitteen ominaishaju häviää. Kevyt savunmuodostus voi olla mahdollista, joten on syytä huolehtia huoneen ilmastoinnista.

Kivialusta

- Kiinnitä kivialusta lämpövastuksen päälle kiillotettu puoli ylöspäin. Kiven paksumman keskiosan täytyy levätä tukikehyksen kahden kiskon välissä niin, että se on kunnolla tuettu tässä asennossa.
- **Varoitus:** vältä asettamasta kylmää kivialustaa kuumalle lämpövastukselle.
- Kivialustalla voidaan kypsentää vihanneksia, lihaviipaleita, kalaa jne.
- Alusta on luonnonkiveä. Lämpötilan vaihteluiden aikana tapahtuva luonnollinen laajentuminen ja viileneminen aiheuttaa pieniä halkeamia ja värin tummumista. Tämä on normaalia, eikä vaikuta haitallisesti laitteen toimintaan.
- Älä aseta kivialustalle jäistä ruokaa tai etikkaa sisältäviä ruoka-aineita (esim. suolakurkkuja tai sinappia).

Parilalevy

Ennen kuin kytket laitteeseen virran, sijoita parilalevy laitteen ja sen kuumennuselementin päälle uritettu puoli ylöspäin ja varmista, että alapuolella olevat syvennykset asettuvat tukikehyksen kiskojen päälle siten, ettei parilalevy voi liikkua.

- Parilalevyä voidaan käyttää vihannesten, lihan tai kalan kypsentämiseen.

Lämpötilansäädin

- Lämpötilansäädin valvoo kuumennuselementin toiminta-aikaa, ja merkkivalo osoittaa nykyisen toimintatilan.
  Kuumennuselementti on kytkettynä päälle = merkkivalo palaa
  Kuumennuselementti ei ole kytkettynä päälle = merkkivalo ei pala
- Juuston sulatukseen tai grillaukseen on käytettävä maksimisäätöä (lämpötilansäätimen siirtäminen oikealle ääriasentoon saakka). Ruoan säilyttämiseksi lämpimänä riittää alempi säätö (lämpötilansäätimen vasen puoli).
- Käännä lämpötilansäädin käytön jälkeen ääriasentoon vasemmalle ja irrota pistotulppa pistorasiasta.

Käyttö

- Aseta parilalevy ja kivialusta laitteen päälle yllä olevan kuvauksen mukaisesti.
- Kytke pistotulppa sopivaan seinäpistorasiaan ja käännä lämpötilansäädin ääriasentoon oikealle.
- Laite on valmis käytettäväksi noin 10 minuutin esilämmityksen jälkeen. Kivialustan käyttö edellyttää kuitenkin noin 40 minuutin esilämmitysaikaa.
- Aseta valmistettava ruoka kivialustan ja parilalevyn päälle. Suosittelemme, että levität ensin ohuen kerroksen ruokaöljyä parilalevylle ja ripottelet hieman suolaa kivialustan päälle, jotta estetään ruoka-aineiden tarttuminen.
- Aseta raclette-juusto minipannuihin. Aseta minipannut laitteeseen kuumennuselementin alle ja jätä ne sinne, kunnes juusto on sulanut.
  Varoitus: Älä aseta tyhjiä minipannuja laitteeseen silloin, kun se on kytkettynä päälle, vaan jätä ne kuumuutta kestävälle pinnalle.
- Käännä lämpötilansäädin käytön jälkeen ääriasentoon vasemmalle ja irrota pistotulppa pistorasiasta.

Raclette-juuston valmistaminen

Leikkaa jokaista ruokailijaa varten n. 200-300 g juustoa n. 3-5 mm paksuiksi siivuiksi ja aseta minipannuihin. Suosittelemme raclette-juuston käyttöä, mutta myös muut helposti sulavat juustot soveltuvat.

Käytännön ohjeita

- Sulata pakasteet ennen grillaamista.
- Käytä ainoastaan hankaamattomia keittiötyökaluja, jotta vältetään minipannujen ja parilalevyn pinnoitteen vahingoittuminen.

Puhdistus ja hoito

- Varmista ennen laitteen puhdistamista, että pistotulppa on irrotettu seinäpistorasiasta ja laite on jäähtynyt täysin.
- Laitetta ei turvallisuussyistä saa käsitellä nesteillä, eikä missään tapauksessa upottaa veteen.
- Älä käytä teräviä tai hankaavia puhdistusvälineitä.
- Pyyhi laite puhtaaksi kevyesti kostutetulla liinalla.
- Varmista, että kivialusta on täysin jäähtynyt ennen kuin poistat sen puhdistusta varten. Puhdista kivialusta juoksevassa vedessä synteettisellä sienellä, ilman pesuaineita. Kuivaa alusta huolellisesti pehmeällä kankaalla. Älä upota kivialustaa veteen.
- Poista parilalevy ja pese se lämpimässä saippuavedessä; kuivaa se sen jälkeen huolellisesti pehmeällä liinalla.
- Minipannut voi puhdistaa lämpimällä saippuavedellä, ja ne tulee kuivata kunnolla puhdistuksen jälkeen.

Jätehuolto



Tällä symbolilla merkityt laitteet täytyy hävittää kotitalousjätteestä erillään, sillä ne sisältävät arvokkaita kierrätyskelpoisia materiaaleja. Asianmukaisella hävittämisellä suojellaan ympäristöä ja ihmisterveyttä. Saat aiheesta lisätietoa paikallisilta viranomaisilta tai jälleenmyyjiltä.

Takuu

Laitteelle myönnetään 2 vuoden takuu, joka koskee valmistus- ja ainevikoja, ostopäivästä lukien yksilöityä ostokuittia vastaan yleisten Suomessa kulloinkin alalla voimassa olevien takuuehtojen mukaan. Mikäli laitetta käytetään väärin, käyttöohjeen vastaisesti tai huolimattomasti, vastuu syntyvistä esine- ja henkilövahingoista lankeaa laitteen käyttäjälle. Tämä takuu ei vaikuta lakimääräisiin oikeuksiin eikä mihinkään muihin kansallisen lainsäädännön säätämiin tuotteiden ostoa koskeviin laillisiin kuluttajaoikeuksiin, joita tuotteen hankkijalla on.

Valmistuttaja: Severin Elektrogeräte GmbH, Saksa

Maahantuoja:
Oy Harry Marcell Ab
PL 63, 01511 VANTAA
Puh (09) 870 87860
Fax (09) 870 87801
www.harrymarcell.fi
asiakaspalvelu@harrymarcell.fi

Grill „Raclette” z płytą z naturalnego kamienia

Szanowni Klienci!
Przed użyciem urządzenia proszę dokładnie zapoznać się z poniższą instrukcją, którą należy zachować do późniejszego wglądu. Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie przez osoby, które zapoznały się z niniejszą instrukcją.

Podłączenie do sieci zasilającej
Urządzenie należy podłączać do sieci elektrycznej wyłącznie do prawidłowo zainstalowanego gniazdka z uziemieniem. Należy sprawdzić, czy napięcie sieciowe zgadza się z napięciem podanym na tabliczce znamionowej urządzenia. Niniejszy wyrób zgodny jest z obowiązującymi w UE przepisami dotyczącymi oznakowania produktu.

Zestaw
1. Płyta grzewcza
2. Rama podtrzymująca
3. Mini-patelnia
4. Tabliczka znamionowa (na spodzie urządzenia)
5. Wskaźnik świetlny nagrzewania
6. Przewód zasilający z wtyczką
7. Regulowany termostat
8. Płyta kamienna

Instrukcja bezpieczeństwa
- Aby zachować bezpieczeństwo, wszelkie naprawy tego elektrycznego urządzenia oraz przewodu zasilającego muszą być wykonywane przez nasz serwis. Jeśli urządzenie wymaga naprawy, prosimy wysłać je do naszego działu obsługi klienta (zob. załącznik).
- Przed przystąpieniem do czyszczenia, należy sprawdzić, czy urządzenie zupełnie ostygło i jest wyłączone z sieci elektrycznej.
- Aby nie dopuścić do porażenia prądem, nie czyścić urządzenia cieczami ani nie zanurzać go.
- Płytę grillową i mini-patelnie należy myć w ciepłej wodzie z dodatkiem detergentu. Kamienną płytę można myć pod bieżącą wodą. Szczegółowe informacje na temat czyszczenia urządzenia znajdują się w punkcie *Czyszczenie i konserwacja*.
- Urządzenie nie jest przystosowane do uruchamiania go przy użyciu zewnętrznego zegara lub odrębnego systemu zdalnego sterowania.
- Urządzenie przeznaczone jest do zastosowań domowych lub podobnych, jak np. w
  - biurach lub innych miejscach pracy;
  - agroturystyce;
  - hotelach, motelach itp. oraz

innych podobnych lokalach (przez klientów);
- pensjonatach.

- Osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, czuciowych lub psychicznych albo nieposiadające stosownego doświadczenia lub wiedzy, a także dzieci (w wieku co najmniej 8 lat), mogą korzystać z urządzenia, pod warunkiem że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane, jak używać urządzenia i są w pełni świadome wszelkich zagrożeń i wymaganych środków ostrożności.
- Nie dopuszczać do używania urządzenia jako zabawki przez dzieci.
- Nie wolno pozwalać dzieciom na wykonywanie jakichkolwiek prac związanych bezpośrednio z konserwacją lub czyszczeniem urządzenia, a jeżeli już, to dziecko musi mieć co najmniej 8 lat i być nadzorowane przez osobę dorosłą.
- Nie dopuszczać do urządzenia i jego przewodu zasilającego dzieci poniżej 8 lat.
- **Ostrzeżenie:** Nie pozwalać, aby dzieci miały dostęp do elementów opakowania, ponieważ mogą one spowodować zagrożenie, np. uduszenia.
- Przed użyciem urządzenia należy dokładnie sprawdzić, czy korpus, przewód zasilający oraz inne elementy są sprawne i wolne od wad. Jeżeli urządzenie np. spadło na twardą powierzchnię albo przewód zasilający został narażony na zbyt silne szarpnięcie, nie nadaje się ono do dalszego użytku: nawet najmniejsza, niewidoczna usterka powstała z tego powodu, może mieć ujemny wpływ na działanie urządzenia i bezpieczeństwo użytkownika.
- Przewód zasilający nie powinien zwisać swobodnie i należy uważać, aby znajdował się w bezpiecznej odległości od gorących elementów urządzenia.
- **Ostrzeżenie:** Dotknięcie grozi oparzeniem. W trakcie pracy urządzenia jego obudowa, powierzchnie grillowania i mini-patelnie rozgrzewają się do wysokiej temperatury.
- Nie zostawiać włączonego urządzenia bez nadzoru.
- W czasie pracy urządzenie musi być umieszczone na powierzchni odpornej na wysokie temperatury, plamy i rozgrzany tłuszcz. Podczas opiekania żywności z dużą zawartością tłuszczu nie zawsze można uniknąć odprysków.
- Nie stawiać grilla w rogu ani nie opierać go o ścianę. Upewnić się, czy w pobliżu nie znajdują się żadne materiały łatwopalne.
- Przed uruchomieniem urządzenia należy założyć nad elementem grzejnym płytę kamienną i płytę grzewczą.
- **Ostrzeżenie:** Urządzenie nie nadaje się do użytku na zewnątrz.

- **Wtyczkę należy wyjąć z gniazdka elektrycznego:**
  - **po zakończeniu pracy;**
  - **w przypadku stwierdzenia usterki urządzenia;**
  - **i przed przystąpieniem do czyszczenia.**
- Wyjmując wtyczkę z gniazdka nigdy nie należy szarpać za przewód.
- Urządzenie można używać wyłącznie w połączeniu z akcesoriami producenta, zgodnie z ich przeznaczeniem.
- Przed przystąpieniem do zdejmowania płyty kamiennej i płyty grzewczej, czyszczenia lub składania urządzenia odczekać, aż wystarczająco ostygnie.
- Za szkody wynikłe z nieprawidłowego używania sprzętu lub użytkowania niezgodnego z instrukcją obsługi winę ponosi wyłącznie użytkownik.

Obsługa

Przed pierwszym użyciem

Zdjąć wszystkie elementy opakowania. Przed pierwszym włączeniem urządzenia wyczyścić płytę kamienną, płytę grzewczą i mini-patelnie wilgotną ściereczką.
Zaleca się rozgrzanie urządzenia wraz z patelniami na około 10 minut, bez żywności, aby pozbyć się zapachu typowego dla pierwszego uruchomienia grilla. Ponieważ z urządzenia może wydobyć się niewielka ilość dymu, w czasie wykonywania tej czynności należy zapewnić odpowiednią wentylację w pomieszczeniu.

Kamienna płyta

- Położyć kamienną płytę na elemencie grzejnym gładką stroną do góry. Grubsza, środkowa część płyty musi spoczywać pomiędzy dwiema szynami ramy, które utrzymają płytę w bezpiecznej i stabilnej pozycji.
- **Uwaga:** nie należy kłaść zimnej płyty na gorącym elemencie grzejnym.
- Kamienną płytę można używać do pieczenia/smażenia warzyw, plasterków mięsa, ryb itp.
- Płyta kamienna wykonana jest z naturalnego materiału. Niewielkie pęknięcia wynikające z naturalnego rozkurczania i kurczenia się płyty podczas ogrzewania i stygnięcia urządzenia są zjawiskiem normalnym, podobnie jak zmiana barwy na ciemniejszą. Nie ma to negatywnego wpływu na pracę urządzenia.
- Na płycie kamiennej nie należy umieszczać zamrożonej żywności ani produktów zawierających cukier (jak np. korniszony czy musztarda).

Płyta grzewcza

Przed włączeniem urządzenia ustawić płytę na górze, nad elementem grzejnym, żeberkowaną stroną skierowaną w górę w taki sposób, aby rowki na spodzie płyty wpasowały się w ramę, unieruchamiając całkowicie płytę.

- Płyta grzewcza przeznaczona jest do grillowania warzyw, mięsa i ryb.

Regulowany termostat

- Regulowany termostat steruje czasem pracy elementu grzejnego, o którego aktualnym stanie informuje wskaźnik świetlny.
  Element grzejny pracuje = wskaźnik świetlny włączony
  Element grzejny nie pracuje = wskaźnik świetlny wyłączony

- Do topienia sera lub grillowania należy używać maksymalnego ustawienia (regulator termostatu przesunięty maksymalnie w prawo). W celu utrzymywania temperatury dania, przesunąć regulator na niższe ustawienie (bardziej w lewo).
- Po zakończeniu pracy, przekręcić regulator termostatu maksymalnie w lewo i wyjąć wtyczkę z kontaktu.

Obsługa
- Założyć płyty grzewczą i kamienną w sposób opisany powyżej.
- Włożyć wtyczkę do kontaktu elektrycznego i przekręcić termostat maksymalnie w prawo.
- Po około 10 minutach rozgrzewania urządzenie jest gotowe do pracy. Użycie płyty kamiennej wymaga rozgrzewania przez około 40 minut.
- Umieścić przygotowywane danie na płytach. Zaleca się pokrycie płyty grzewczej cienką warstwą oleju oraz posypanie płyty kamiennej niewielką ilością soli, aby zapobiec przywieraniu żywności.
- Do mini-patelni włożyć ser raclette. Włożyć mini-patelnie pod element grzejny i zostawić je tak długo, aż ser się rozpuści.
  Uwaga: Nie wkładać pustych mini-patelni (z powrotem) do włączonego urządzenia – należy je postawić na żaroodpornej powierzchni.
- Po zakończeniu pracy, przekręcić regulator termostatu maksymalnie w lewo i wyjąć wtyczkę z kontaktu.

Jak przyrządzić ser raclette
Użyć od 200 do 300 gramów sera na osobę. Pokroić ser na plasterki o grubości od 3 do 5 mm i ułożyć je na mini-patelniach. Najlepiej użyć oryginalnego sera „Raclette”, aczkolwiek można użyć każdego innego sera, który szybko się rozpuszcza.

Kilka praktycznych rad
- Przed przystąpieniem do smażenia lub grillowania zamrożonej wcześniej żywności, należy ją całkowicie rozmrozić.
- Aby nie uszkodzić warstwy ochronnej mini-patelni oraz płyty grzewczej, używać wyłącznie takich przyborów, które rysują powierzchni naczyń.

Konserwacja i czyszczenie
- Przed przystąpieniem do czyszczenia urządzenia, należy sprawdzić czy wtyczka jest wyjęta z gniazdka, a urządzenie już całkowicie ostygło.
- Nie zanurzać sprzętu w wodzie, ani nie myć go wodą, ponieważ grozi to porażeniem prądem.
- Do czyszczenia nie należy stosować żrących roztworów, ani środków ścierających.
- Wytrzeć powierzchnię zewnętrzną grilla czystą, wilgotną ściereczką.
- Przed zdjęciem kamiennej płyty grzewczej z urządzenia w celu jej wyczyszczenia, upewnić się, czy całkowicie ostygła. Kamienną płytę grzewczą można myć pod bieżącą wodą bez użycia detergentów. Następnie płytę należy dokładnie wysuszyć miękką ściereczką. Nie zanurzać płyty w wodzie.
- Zdjąć płytę grzewczą i umyć w ciepłej wodzie z detergentem, po czym dokładnie wytrzeć do sucha ściereczką.
- Mini-patelnie należy myć w ciepłej wodzie z dodatkiem płynu do mycia naczyń.

Następnie należy je dokładnie wysuszyć.

Utylizacja



Urządzenia oznaczone powyższym symbolem należy usuwać osobno, a nie wraz ze zwykłymi odpadkami z gospodarstwa domowego. Urządzenia takie zawierają bowiem cenne materiały, jakie można poddać recyklingowi. Odpowiednia utylizacja takich urządzeń przyczynia się do ochrony środowiska i zdrowia ludzkiego. Szczegółowych informacji na ten temat udzielają lokalne władze lub sklepy prowadzące sprzedaż detaliczną.

Gwarancja

Gwarancja na produkt obejmuje wady materiału i wykonania przez okres dwóch lat od daty zakupu produktu. W ramach gwarancji producent zobowiązuje się do naprawy lub wymiany wszelkich wadliwych elementów, pod warunkiem, że produkt zostanie odniesiony prze klienta do punktu zakupu, a później odesłany przez sklep do serwisu centralnego w Opolu, prowadzonego przez firmę Serv- Serwis Sp.z o.o. Aby gwarancja zachowała ważność, urządzenie musi być używane zgodnie z instrukcją i nie może być modyfikowane, naprawiane lub w jakikolwiek sposób naruszane przez nieupoważnioną do tego osobę, ani też uszkodzone w wyniku nieprawidłowego użycia.

Gwarancja nie obejmuje naturalnego zużycia, ani elementów łatwo tłukących się, jak szkło, elementy z tworzyw sztucznych, żarówki itd. Niniejsza gwarancja nie ogranicza ustawowych praw konsumenta ani innych praw, jakie konsument posiada zgodnie z obowiązującymi przepisami, które dotyczą zakupu przedmiotów użytkowych.

Jeżeli urządzenie przestanie działać prawidłowo i musi zostać odesłane, należy je dokładnie zapakować i dołączyć imię, nazwisko i adres nadawcy oraz przyczynę odesłania. Jeśli urządzenie jest nadal na gwarancji, proszę także dołączyć paragon zakupu, lub fakturę zakupową.

SEVERIN

Ψησταριά ρακλέτ με φυσική πέτρινη πλάκα

Αγαπητοί πελάτες,
Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε προσεκτικά τις ακόλουθες οδηγίες χρήσης και φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο για μελλοντική χρήση. Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο από άτομα που γνωρίζουν καλά τις οδηγίες.

Σύνδεση με την κεντρική παροχή ρεύματος
Η συσκευή αυτή πρέπει να συνδέεται μόνο με γειωμένη πρίζα, εγκατεστημένη σύμφωνα με τις ισχύουσες διατάξεις. Βεβαιωθείτε ότι η τάση του ηλεκτρικού ρεύματος που χρησιμοποιείτε συμβαδίζει με αυτή που αναγράφεται στη συσκευή. Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με όλες τις ισχύουσες οδηγίες της ΕΕ σχετικά με την αναγραφή στοιχείων.

Τα μέρη της συσκευής
1. Πλάκα σχάρας
2. Πλαίσιο στήριξης
3. Μικρό ταψί
4. Πινακίδα ονομαστικών τιμών (στο κάτω μέρος της συσκευής)
5. Ενδεικτική λυχνία θέρμανσης
6. Ηλεκτρικό καλώδιο με φις
7. Μεταβλητός θερμοστάτης
8. Πέτρινη πλάκα

Σημαντικοί κανόνες ασφάλειας
- Για να αποφεύγετε κινδύνους, και να συμμορφώνεστε με τις απαιτήσεις ασφάλειας, οι επισκευές σε αυτή την ηλεκτρική συσκευή ή στο ηλεκτρικό καλώδιό της πρέπει να διεξάγονται από την εξυπηρέτηση πελατών μας. Σε περίπτωση που απαιτείται επισκευή, παρακαλούμε, στείλτε τη συσκευή στο κέντρο εξυπηρέτησης πελατών μας (δείτε παράρτημα).
- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι είναι αποσυνδεδεμένη από το ηλεκτρικό ρεύμα και ότι έχει ψυχθεί εντελώς.
- Για να αποφύγετε τον κίνδυνο πρόκλησης ηλεκτροπληξίας, μην καθαρίζετε τη συσκευή με υγρά και μην τη βυθίζετε σε υγρά.
- Θα πρέπει να καθαρίζετε την πλάκα σχάρας και τα μικρά ταψιά με ζεστό σαπουνόνερο. Η πέτρινη σχάρα μπορεί να καθαρίζεται μόνο κάτω από τρεχούμενο νερό. Για αναλυτικές πληροφορίες για τον καθαρισμό της συσκευής, ανατρέξτε στην παράγραφο «*Γενικός καθαρισμός και φροντίδα*».
- Η συσκευή δεν προορίζεται για λειτουργία με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό τηλεχειριζόμενο σύστημα.

- Η συσκευή αυτή προορίζεται για οικιακή χρήση ή παρόμοιες χρήσεις, όπως για παράδειγμα:
  - σε καταστήματα, γραφεία και άλλα παρόμοια εργασιακά περιβάλλοντα,
  - σε γεωργικές περιοχές,
  - από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία κτλ. και παρόμοιες εγκαταστάσεις,
  - σε ξενώνες και άλλα παρόμοια περιβάλλοντα.
- Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά (τουλάχιστον 8 χρονών) και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή χωρίς πείρα και γνώσεις, αν επιτηρούνται ή τους έχουν δοθεί οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής και κατανοούν πλήρως όλους τους εμπλεκόμενους κίνδυνους και προφυλάξεις για την ασφάλεια.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή.
- Δεν πρέπει να επιτρέπεται στα παιδιά να εκτελούν οποιαδήποτε εργασία καθαρισμού ή συντήρησης στη συσκευή εκτός εάν επιτηρούνται και είναι τουλάχιστον 8 ετών.
- Κρατήστε πάντα τη συσκευή και το ηλεκτρικό καλώδιό της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών.
- **Προσοχή!** Τα παιδιά πρέπει να παραμένουν μακριά από τα υλικά συσκευασίας, επειδή είναι δυνητικώς επικίνδυνα, π.χ. κίνδυνος ασφυξίας.
- Κάθε φορά που χρησιμοποιείτε τη συσκευή, θα πρέπει να ελέγχετε προσεκτικά την κύρια μονάδα, το ηλεκτρικό καλώδιο, καθώς και κάθε εξάρτημα για τυχόν βλάβες ή ελαττώματα Αν η συσκευή, για παράδειγμα, έχει πέσει σε σκληρή επιφάνεια ή έχει ασκηθεί υπερβολική δύναμη για το τράβηγμα του ηλεκτρικού καλωδίου δεν θα πρέπει να χρησιμοποιηθεί ξανά, ακόμη κι αν η ζημιά δεν φαίνεται ότι μπορεί να προκαλέσει προβλήματα στην ασφαλή λειτουργία της συσκευής.
- Μην αφήνετε το ηλεκτρικό καλώδιο να αγγίζει οποιοδήποτε θερμό μέρος της συσκευής.
- **Προσοχή!** Υπάρχει κίνδυνος για πρόκληση εγκαυμάτων. Οι επιφάνειες του περιβλήματος, οι περιοχές ψησίματος και τα μικρά ταψιά θερμαίνονται κατά τη χρήση.
- Μην αφήνετε τη συσκευή αφύλακτη, ενώ τη χρησιμοποιείτε.
- Κατά τη λειτουργία, η συσκευή θα πρέπει να βρίσκεται τοποθετημένη σε επιφάνεια που αντέχει στη θερμότητα και δεν θα καταστραφεί από πιτσιλιές και λεκέδες. Όταν ψήνετε τροφές με υψηλή περιεκτικότητα λίπους ή υγρασίας, δεν

είναι πάντα δυνατό να αποφεύγετε τα πιτσιλίσματα.
- Μην τοποθετείτε την ψησταριά δίπλα σε τοίχο ή γωνία και να φροντίζετε να μη φυλάσσονται εύφλεκτα υλικά κοντά σε αυτή.
- Πριν από τη χρήση, πρέπει να τοποθετείτε την πέτρινη πλάκα και την πλάκα σχάρας επάνω στη συσκευή και επάνω από το θερμαντικό στοιχείο.
- **Προσοχή!** Μη θέτετε τη συσκευή σε λειτουργία σε εξωτερικούς χώρους.
- **Φροντίζετε πάντοτε να βγάζετε το φις του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα**
  - μετά τη χρήση,
  - σε περίπτωση βλάβης, και
  - πριν το καθαρισμό της συσκευής.
- Όταν βγάζετε το φις από την πρίζα, ποτέ μην τραβάτε το ηλεκτρικό καλώδιο. Να πιάνετε πάντα το ίδιο το φις.
- Η συσκευή αυτή θα πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο με τα εξαρτήματα που παρέχονται από τον κατασκευαστή.
- Να αφήνετε πάντα αρκετό χρόνο να παρέλθει προκειμένου να κρυώσει η συσκευή πριν αφαιρέσετε την πέτρινη πλάκα και την πλάκα σχάρας και πριν από τον καθαρισμό και τη φύλαξη της συσκευής.
- Δεν φέρουμε καμία ευθύνη για ζημιές που προκαλούνται λόγω λανθασμένης χρήσης ή επειδή δεν έχουν τηρηθεί οι παρούσες οδηγίες.

Πώς να χρησιμοποιήσετε την ψησταριά σας

Πριν από την πρώτη χρήση

Βγάλτε όλα τα υλικά συσκευασίας.
Πριν ενεργοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά, καθαρίστε την πέτρινη πλάκα, την πλάκα σχάρας και τα μικρά ταψιά με ένα βρεγμένο πανί.
Συνιστούμε να θερμάνετε τη συσκευή και τα ταψιά για 10 περίπου λεπτά χωρίς τρόφιμα για να αποβάλλετε την οσμή που συνήθως συναντάται όταν ανάβετε την ψησταριά για πρώτη φορά. Μπορεί να υπάρχει και λίγος καπνός. Συνεπώς ίσως χρειαστεί να αερίζετε το δωμάτιο κατά τη διάρκεια αυτής της λειτουργίας.

Πέτρινη πλάκα

- Τοποθετήστε την πέτρινη πλάκα στη συσκευή επάνω από το θερμαντικό στοιχείο, με τη γυαλισμένη πλευρά προς τα επάνω. Το παχύτερο κεντρικό τμήμα της πέτρινης πλάκας πρέπει να ακουμπά ανάμεσα στις δύο ράγες του πλαισίου στήριξης ώστε να στηρίζεται σωστά στη θέση της.
- **Προσοχή!** Να αποφεύγετε να τοποθετείτε την ψυχρή πέτρινη πλάκα επάνω σε ζεστό θερμαντικό στοιχείο.
- Η πέτρινη πλάκα μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το ψήσιμο λαχανικών, κρέατος σε φέτες, ψαριού, κτλ., όπως απαιτείται.
- Αυτή η πέτρινη πλάκα είναι εξ' ολοκλήρου κατασκευασμένη από φυσικό υλικό. Οι μικρές ρωγμές από τη φυσική διαστολή και συστολή που προκύπτει κατά τη θέρμανση και ψύξη, καθώς και μια αλλαγή προς ένα πιο σκούρο χρώμα είναι φυσιολογικές και δεν επιφέρουν καμία βλάβη.
- Μην τοποθετήσετε κατεψυγμένα τρόφιμα ή τρόφιμα που περιέχουν ξίδι (όπως τουρσί ή μουστάρδα) επάνω στην πέτρινη πλάκα.

Πλάκα σχάρας

Πριν την ενεργοποίηση της συσκευής, τοποθετήστε την πλάκα επάνω από τη συσκευή και επάνω από το θερμαντικό στοιχείο με την πλευρά με τις ραβδώσεις να δείχνει προς τα επάνω, και βεβαιωθείτε ότι οι εγκοπές στο κάτω μέρος προσαρμόζονται επάνω από τις ράγες του πλαισίου στήριξης με τρόπο ώστε η πλάκα να μην μπορεί να κινηθεί.

- Η πλάκα σχάρας μπορεί να χρησιμοποιηθεί για το μαγείρεμα λαχανικών, κρέατος ή ψαριού.

Μεταβλητός θερμοστάτης

- Ο μεταβλητός θερμοστάτης ελέγχει το χρόνο λειτουργίας του θερμαντικού στοιχείου, με την ενδεικτική λυχνία να εμφανίζει την τρέχουσα κατάσταση της λειτουργίας.
  Θερμαντικό στοιχείο αναμμένο = ενδεικτική λυχνία αναμμένη
  Θερμαντικό στοιχείο σβηστό = ενδεικτική λυχνία σβηστή
- Κατά το λιώσιμο τυριού ή το ψήσιμο, πρέπει να χρησιμοποιήσετε τη μέγιστη ρύθμιση (διακόπτης θερμοστάτη τέρμα δεξιά). Για να διατηρήσετε απλά το φαγητό ζεστό, θα πρέπει να ρυθμίσετε το θερμοστάτη σε χαμηλότερη ρύθμιση (διακόπτης θερμοστάτη πιο αριστερά).
- Μετά τη χρήση, περιστρέψτε το θερμοστάτη τέρμα αριστερά και βγάλτε το φις του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα.

Λειτουργία

- Τοποθετήστε την πλάκα σχάρας και την πέτρινη πλάκα στη μονάδα όπως περιγράφεται ανωτέρω.
- Βάλτε το φις του ηλεκτρικού καλωδίου σε μια κατάλληλη πρίζα και περιστρέψτε το θερμοστάτη τέρμα δεξιά.
- Μετά από χρόνο προθέρμανσης περίπου 10 λεπτών, η συσκευή είναι έτοιμη για χρήση. Ωστόσο, η χρήση της πέτρινης πλάκας απαιτεί χρόνο προθέρμανσης περίπου 40 λεπτών.
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα που θέλετε να μαγειρέψετε στην πέτρινη πλάκα και στην πλάκα σχάρας. Συνιστάται να απλώσετε μια λεπτή στρώση λαδιού στην πλάκα σχάρας και να ρίξετε λίγο αλάτι στην πέτρινη πλάκα για να αποφευχθεί το κόλλημα.
- Τοποθετήστε το τυρί ρακλέτ σε μικρά ταψιά. Τοποθετήστε τα μικρά ταψιά στη συσκευή, κάτω από το θερμαντικό στοιχείο, και αφήστε τα έως ότου λιώσει το τυρί.
  Προειδοποίηση: Μην τοποθετήσετε άδεια μικρά ταψιά στη συσκευή ενώ λειτουργεί, αλλά αφήστε τα σε θερμοανθεκτική επιφάνεια.
- Μετά τη χρήση, περιστρέψτε το θερμοστάτη τέρμα αριστερά και βγάλτε το φις του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα.

Προετοιμασία του τυριού ρακλέτ

Χρησιμοποιήστε περίπου 200 έως 300 γραμμάρια τυριού για κάθε άτομο. Κόψτε το τυρί σε φέτες με πάχος 3 έως 5 περίπου χιλιοστά και τοποθετήστε το στα μικρά ταψιά. Είναι προτιμότερο να χρησιμοποιείτε αυθεντικό τυρί ρακλέτ. Όμως, κάθε τυρί που λιώνει είναι επίσης κατάλληλο.

Πρακτικές συμβουλές

- Πρέπει πάντα να ξεπαγώνετε καλά τα κατεψυγμένα τρόφιμα πριν τα μαγειρεύετε.

- Για να μην προκαλέσετε ζημιά στην επικάλυψη των μικρών ταψιών και στην πλάκα σχάρας, να χρησιμοποιείτε μόνο σκεύη που δεν προκαλούν γρατσουνιές.

Καθαρισμός και φροντίδα

- Πριν καθαρίσετε τη συσκευή, να φροντίζετε πάντα να βγάζετε το φις του ηλεκτρικού καλωδίου από την πρίζα και να αφήνετε τη συσκευή να κρυώσει τελείως.
- Για να μην πάθετε ηλεκτροπληξία, μην καθαρίζετε ποτέ τη συσκευή με νερό και μη βυθίζετε ποτέ τη συσκευή σε νερό.
- Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά ή σκληρά καθαριστικά διαλύματα.
- Σκουπίστε τις εξωτερικές επιφάνειες της ψησταριάς με ένα καθαρό, υγρό πανί.
- Πριν βγάλετε την πέτρινη πλάκα για να την καθαρίσετε, βεβαιωθείτε ότι έχει ψυχθεί εντελώς. Καθαρίστε την πέτρινη πλάκα με ένα συνθετικό σφουγγάρι κάτω από τρεχούμενο νερό χωρίς απορρυπαντικό. Κατόπιν να σκουπίζετε καλά με ένα μαλακό πανί έως ότου στεγνώσει. Μη βυθίζετε την πέτρινη πλάκα σε νερό.
- Βγάλτε την πλάκα σχάρας και καθαρίστε τη σε ζεστό σαπουνόνερο. Κατόπιν σκουπίστε την καλά με ένα μαλακό πανί έως ότου στεγνώσει.
- Καθαρίστε τα μικρά ταψιά με ζεστό σαπουνόνερο και κατόπιν στεγνώστε τα καλά.

Απόρριψη



Οι συσκευές με αυτό το σύμβολο πρέπει να απορριφθούν ξεχωριστά από τα οικιακά απόβλητα, επειδή περιέχουν πολύτιμα υλικά που μπορούν να ανακυκλωθούν. Η σωστή διάθεση προστατεύει το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία. Θα βρείτε πληροφορίες για το συγκεκριμένο θέμα από την τοπική σας αρμόδια αρχή ή έμπορο λιανικής.

Εγγύηση

Το προϊόν αυτό είναι εγγυημένο για μία περίοδο δύο ετών από την ημέρα της αγοράς για ελαττώματα στα υλικά και την κατασκευή του. Η εγγύηση ισχύει αν και μόνο αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις οδηγίες χρήσεως και εφόσον δεν έχει τροποποιηθεί ή επισκευαστεί από μη ειδικευμένα άτομα ή δεν έχει καταστραφεί εξαιτίας κακής χρήσης. Η παρούσα εγγύηση δεν επηρεάζει τα νομοθετημένα δικαιώματά σας, ούτε οποιοδήποτε νόμιμο δικαίωμα έχετε ως καταναλωτής σύμφωνα με την ισχύουσα εθνική νομοθεσία που διέπει την αγορά αγαθών.
Η εγγύηση αυτή δεν καλύπτει φυσικές φθορές ούτε τα εύθραυστα μέρη της συσκευής.

Гриль-раклетница с природным гриль-камнем

Уважаемый покупатель!
Перед использованием этого прибора прочитайте, пожалуйста, внимательно данное руководство и держите его под рукой, так как оно может понадобиться вам в будущем. Этот прибор могут использовать только лица, ознакомившиеся с данным руководством.

Включение в сеть
Включайте прибор только в заземленную розетку, установленную в соответствии с действующими нормами. Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на заводской табличке. Данное изделие соответствует требованиям директив, обязательных для получения права на использование маркировки CE.

Устройство
1. Гриль-плита
2. Опорная рама
3. Минисковородка
4. Заводская табличка (на нижней стороне прибора)
5. Индикаторная лампочка нагрева
6. Шнур питания с сетевой вилкой
7. Регулируемый термостат
8. Гриль-камень

Правила безопасности
- Чтобы избежать несчастных случаев и обеспечить соблюдение правил техники безопасности, ремонт данного электроприбора или его шнура питания должен производиться нашей службой сервисного обслуживания. Если необходим ремонт, отправьте, пожалуйста, прибор в наш отдел сервисного обслуживания (см. приложение).
- Перед тем как приступить к чистке прибора, отключите его от сети и дайте ему полностью остыть.
- Во избежание поражения электрическим током не мойте электроприбор жидкостями и не погружайте его в жидкости.
- Гриль-плиту и минисковородки можно мыть в теплой мыльной воде. Гриль-камень можно мыть только под проточной водой. Чтобы получить более подробную информацию по чистке прибора, обратитесь, пожалуйста, к разделу «*Общий уход и чистка*».
- Эксплуатация прибора с использованием внешнего таймера или отдельного устройства дистанционного управления не допускается.

- Этот прибор предназначен для использования в домашних или подобных условиях, как, например:
  - в магазинах, офисах и в другой подобной рабочей среде;
  - в сельскохозяйственной рабочей среде;
  - постояльцами в отелях, мотелях и в других подобных заведениях;
  - в гостевых домах с предоставлением ночлега и завтрака.
- Этот прибор может использоваться детьми (не младше 8-летнего возраста) и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или не обладающими достаточным опытом и умением только при условии, что они находятся под присмотром или получили инструктаж по пользованию данным прибором, полностью осознают все опасности, которые могут при этом возникнуть, и ознакомлены с соответствующими правилами техники безопасности.
- Никогда не допускайте к прибору и к его шнуру питания детей младше 8 лет.
- Не разрешайте детям играть с прибором.
- Детям можно разрешать чистку и обслуживание прибора только под присмотром и если им не менее 8 лет.
- **Предупреждение.** Держите упаковочные материалы в недоступном для детей месте, так как они представляют опасность удушья.
- Перед использованием электроприбор нужно тщательно проверить на наличие повреждений или дефектов как на основном устройстве, включая и шнур питания, так и на любом дополнительном, если оно установлено. Если вы роняли прибор на твердую поверхность или прилагали чрезмерное усилие для вытягивания шнура питания, этот прибор не следует больше использовать: даже невидимое повреждение может отрицательно сказаться на эксплуатационной безопасности прибора.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не провисал и находился на достаточном удалении от нагревающихся частей прибора.
- **Будьте осторожны!** Можно получить ожог. Поверхность корпуса, зоны грилирования и минисковородки при работе прибора сильно нагреваются.
- Не оставляйте включенный прибор без

присмотра.

- При использовании прибор должен стоять на теплостойкой незагрязняющейся поверхности. При приготовлении пищи с высоким содержанием жира или воды возможно появление брызг.
- Не устанавливайте прибор у самой стены или в углу и обязательно проверяйте, чтобы рядом не было легковоспламеняющихся материалов.
- Перед использованием на верх прибора нужно установить гриль-камень и гриль-плиту, над нагревательным элементом.
- **Предупреждение!** Не используйте прибор на открытом воздухе.
- **Всегда вынимайте штепсельную вилку из розетки:**
  - **после использования;**
  - **при любой неполадке;**
  - **перед чисткой прибора.**
- Никогда не тяните за шнур, чтобы вынуть штепсельную вилку из розетки, беритесь только за вилку.
- Данный прибор должен использоваться только с принадлежностями из комплекта поставки.
- Всегда давайте прибору достаточно остыть перед тем как снять гриль-камень и гриль-плиту, приступить к очистке прибора или убрать его на хранение.
- Изготовитель не несёт ответственности за повреждения, произошедшие вследствие неправильного использования прибора или несоблюдения положений данного руководства.

Использование прибора

Перед первым включением

Полностью удалите все упаковочные материалы.

Перед первым включением прибора очистите гриль-камень, гриль-плиту и минисковородки влажной тканью.

Чтобы устранить запах, который обычно появляется перед первым включением прибора, мы рекомендуем вам прогреть прибор и минисковородки без продуктов в течение примерно 10 минут.

Гриль-камень

- Установите на прибор гриль-камень отшлифованной стороной вверх над нагревательным элементом. Для надежного крепления в нужном положении утолщенная центральная часть гриль-камня должна находиться между двумя направляющими опорной рамы.
- **Предупреждение!** Не устанавливайте холодный гриль-камень над горячим нагревательным элементом.
- Гриль-камень может использоваться для приготовления овощей, мяса или рыбы, нарезанных ломтиками и т.д.
- Гриль-камень изготовлен из природного материала. Появление маленьких трещин в результате естественного расширения и сжатия при нагревании и охлаждении, а также изменение цвета камня на более темный является нормальным явлением и никак не сказывается на работе прибора.
- Не кладите на гриль-камень замороженные продукты или продукты, содержащие уксус (например, такие как

маринованные огурчики или горчицу).

Гриль-плита

Перед включением прибора установите гриль-плиту на верх прибора над нагревательным элементом ребристой стороной вверх и убедитесь, что направляющие опорной рамы вошли в выемки на нижней стороне плиты, зафиксировав ее.

- Гриль-плиту можно использовать для приготовления овощей, мяса или рыбы.

Регулируемый термостат

- Регулируемый термостат позволяет устанавливать нужное время работы нагревательного элемента, а индикаторная лампочка показывает текущее состояние работы прибора. Нагревательный элемент включен: индикаторная лампочка горит. Нагревательный элемент выключен: индикаторная лампочка не горит.
- Для расплавления сыра и для грилирования используйте максимальную уставку (поверните ручку термостата до отказа вправо). Чтобы просто поддерживать пищу в горячем состоянии, установите термостат на меньшую уставку (поверните ручку термостата немного влево).
- После использования прибора поверните ручку термостата влево до отказа и выньте сетевую вилку из розетки.

Эксплуатация

- Установите на прибор гриль-плиту и гриль-камень как указано выше.
- Вставьте сетевую вилку в стенную розетку и поверните ручку термостата вправо до отказа.
- После предварительного разогрева в течение примерно 10 минут гриль-плита будет готова к применению, однако для разогрева гриль-камня потребуется порядка 40 минут.
- Положите продукты для готовки на гриль-камень и на гриль-плиту. Чтобы не допустить прилипания пищи, мы рекомендуем сначала смазать поверхность гриль-плиты тонким слоем растительного масла и посыпать гриль-камень небольшим количеством соли.
- Положите раклетный сыр в минисковородки. Установите минисковородки в прибор под нагревательный элемент и держите их там до расплавления сыра. **Предупреждение!** Не устанавливайте пустые минисковородки во включенный прибор, а оставляйте их на термостойкой поверхности.
- После использования прибора установите ручку термостата влево до отказа и выньте сетевую вилку из розетки.

Приготовление раклетного сыра

Для приготовления одной порции требуется от 200 до 300 граммов сыра. Нарежьте сыр кусками толщиной в 3-5 мм и положите их в минисковородки. Желательно использовать настоящий раклетный сыр, однако можно использовать и любой другой легкоплавкий сыр.

Полезные советы

- Замороженные продукты перед приготовлением лучше оттаять.

- Чтобы не допустить повреждения покрытия минисковородок и гриль-плиты, пользуйтесь только теми предметами кухонной утвари, которые не обладают абразивными свойствами.

Чистка и уход

- Прежде чем приступить к очистке прибора, всегда проверяйте, что сетевая вилка вынута из розетки и прибор полностью остыл.
- Чтобы не допустить поражения электрическим током, не мойте прибор и не погружайте его в воду.
- Не используйте для чистки прибора сильнодействующие или абразивные чистящие средства.
- Протрите прибор снаружи чистой влажной тканью.
- Прежде чем снять гриль-камень для очистки, убедитесь, что он полностью остыл. Камень нужно очищать под проточной водой синтетической губкой без применения моющих средств. После этого его нужно вытереть насухо мягкой тканью. Не погружайте камень в воду.
- Снимите гриль-плиту и вымойте ее в теплой мыльной воде; после этого вытрите ее насухо мягкой тканью.
- Вымойте минисковородки в теплой мыльной воде, после чего вытрите их насухо.

Утилизация



Устройства, помеченные этим символом, должны утилизироваться отдельно от домашнего мусора, так как они содержат полезные материалы, которые могут быть направлены на переработку. Правильная утилизация обеспечивает защиту окружающей среды и здоровья человека. Информацию по этому вопросу вы можете получить у местных властей или у продавца устройства.

Гарантия

Гарантийный срок на приборы фирмы „Severin“ - 2 года со дня их продажи. В течение этого времени мы бесплатно устраним все дефекты, возникшие в результате производственного брака или применения некачественных материалов. Гарантия не распространяется на дефекты, возникшие из-за несоблюдения руководства по эксплуатации, грубого обращения с прибором, а также на бьющиеся (стеклянные и керамические) части. Данная гарантия не нарушает ваших законных прав, а также любых других прав потребителя, установленных национальным законодательством, регулирующим отношения, возникающие между потребителями и продавцами при продаже товаров. Гарантия аннулируется, если прибор ремонтировался не в указанных нами пунктах сервисного обслуживания. Вы можете по почте отправить прибор с перечнем неисправностей и приложенным кассовым чеком на наш ближайший пункт сервисного обслуживания. Какие-либо дополнительные гарантии продавца заводом-изготовителем не принимаются.

Kundendienstzentralen
Service Centres
Centrales service-après-vente
Oficinas centrales del servicio
Centros de serviço
Centrale del servizio clienti
Service-centrales
Centrale serviceafdelinger
Centrala kundtjänstplatser
Keskushuollot
Servisné stredisko
Centrala obsługi klientów
Szerviz
Κεντρικό σέρβις

SEVERIN Service
Am Brühl 27
59846 Sundern
Telefon (02933) 982-460
Telefax (02933) 982-480
service@severin.de

Kundendienst Ausland

Belgique
Dancal N.V.
Bavikhoofsestraat 72
8520 Kuurne
Tel.: 056/71 54 51
Fax: 056/70 04 49

Bosnia i Herzegovina
Malisic MP d.o.o
Tromeda Medugorje bb
88260 Citluk
Tel: + 387 36 650 446
Fax: + 387 36 651 062

Bulgaria
Noviz AG
Khan Kubrat 1 Str.
BG-4000 Plovdiv
Tel.: + 359 32 275 617, 275 614
e-mail: sales@noviz.com

Czech Republic
ARGO spol. s r.o.
Žihobce 137
CZ 342 01 Sušice
Tel.: + 376 597 197
Fax: + 376 597 197
http://argo.zihobce.cz
argo@zihobce.cz

Croatia
TD Medimurka d.d.
Trg. Republike 6
HR-40000 Cakovec
Croatia
Tel: +385-40 328 650
Fax: + 385 40 328 134
e-mail: marija.s@medjimurka.hr

Cyprus
G.L.G. Trading
4-6, Oidipodos Street
Larnaca, Cyprus
Tel.: 024/633133
Fax: 024/635992

Danmark
Scandia Serviceteknik A/S
Hedeager 5
2605 Brondby
Tel.: 45-43202700
Fax: 45-43202709

Estonia:
Tallinn: CENTRALSERVICE,
Tammsaare tee 134B,
tel: 654 3000
Tartu: CENTRALSERVICE, Aleksandri 6,
tel: 7 344 299, 7 344 337, 56 697 843
Pärnu: CENTRALSERVICE, Riia mnt. 64,
tel: 44 25 175
Narva: CENTRALSERVICE, Tallinna 6A,
tel: 35 60 708
Haapsalu: Teco KM OÜ, Jalaka 1A,
tel: 47 56 900
Rakvere: Nirgi Tõnu FIE,
tel: 32 40 515
Viljandi: Aaber OÜ, Vabaduse pl. 4,
tel: 43 33 802
Kuressaare: Toomas Teder FIE, Pikk 1B,
tel: 45 55 978
Käina: Ilmar Pauk Elektroonika FIE, Mäe2S,
tel: 46 36 379, 51 87 444

Espana
Severin Electrodom. España S.L.
Plaza de la Almazara Portal 4, 1º E.
45200 ILLESCAS(Toledo)
Tel: 925 51 34 05
Fax: 925 54 19 40
eMail: severin@severin.es
http://www.severin.es

France
SEVERIN France Sarl
4, rue de Thal
B.P. 38
67211 OBERNAI CEDEX
Tel.: 03 88 47 62 08
Fax: 03 88 47 62 09

Greece
BERSON
C. Sarafidis Bros. S.A.
Agamemnonos 47
176 75 Kallithea, Athens
Tel.: 0030-210 9478700

Philippos Business Center
Agias Anastasias & Laertou, Pilea
Service Post of Thermi
570 01 Thessaloniki, Greece
Tel.: 0030-2310954020

Iran
IRAN-SEVERIN KISH CO. LTD.
No. 668, 7th. Floor
Bahar Tower
Ave. South Bahar
TEHRAN - IRAN
Tel. : 009821 - 77616767
Fax : 009821 - 77616534
Info@iranseverin.com
www.iranseverin.com

Israel
Eatay Agencies
109 Herzel St.
Haifa
Phone: 050-5358648
Email: service@severin.co.il

Italia
Videoellettronica di Sgambati &
Gabrini C.S.N.C.
via Dino Col 52r-54r-56r,
I - 16149 Genova
Green Number: 800240279
Tel.: 010/6 45 11 02 - 01041 86 09
Fax: 010/6 42 50 09
e-mail: videoelettronica@panet.it

Jordan
F.A. Kettaneh
P.O. Box 485
Amman, 11118, Jordan
Tel: 00962-6-439 8642
e-mail: app@kettaneh.com.jo

Korea
Jung Shin Electronics co., ltd.
501, Megaventuretower 77-9,
Moonrae-Dong 3ga, Yongdeungpo-Gu
Seoul, Korea
Tel: +82-22-637 3245~7
Fax: +82-22-637 3244
Service Hotline: 080-001-0190

Latvia
SERVO Ltd.
Mr. Janis Pivovarenoks
Tel: + 371 7279892
servo@apollo.lv

Lebanon
Khoury Home
7th Floor, Cité Dora 3 Building, Dora
P.O.Box 70611
Antelias, Lebanon
Telephone 01 244200, Fax 01 253535
eMail: info@khouryhome.com
Internet: www.khouryhome.com

Luxembourg
Ser-Tec
Rue du Chateau d´Eua
3364 Leudelange
Tel.: 00352 -37 94 94 402
Fax 00352 -37 94 94 400

Macedonia
Agrotehna
St.Prvomajska bb
1000-Skopje
MACEDONIA
e-mail: servis@agrotehna.com.mk
Tel : +389 2 / 24 45 009 or - 019
Fax : +389 2 24 63 270

Magyarország
TFK Elektronik Kft.
Gyar u.2
H-2040 Budaörs
Tel.: (+36) 23 444 266
Fax: (+36) 23 444 267

Nederland
HAS b.v.
Stedenbaan 8
NL-5121 DP Rijen
Tel: 0161-22 00 00
Fax: 0161-29 00 50

Norway
Løkken Trading AS
Trollåsveien 34
1414 Trollåsen
Tel: 40 00 67 34
Fax: 66 80 45 60

Österreich
Degupa
Vertriebsgesellschaft m.b.H.
Gewerbeparkstr. 7
5081 Anif / Salzburg
Tel.: 0 62 46 / 73 58 10
Fax:. 0 62 46 / 72 70 2

Polska
SERV- SERWIS SP. Z O.O.
UL. CYGANA 4
45-131 OPOLE
Tel/Fax 0048 77 453 86 42
e-mail: centralny@serv-serwis.pl

Portugal
Auferma
Comercio Internacional SA
Aguda Parque
Lago de Arcozelo No 76-Armazem-H3
4410 455 Arcozelo
Tel.: 022/616 7300
Fax: 022/616 7325
auferma@auferma.pt

Russian Federation
Orbita Service
123362 Moskau
ul. Svobody 18,
Tel.: (495) 585 05 73

Орбита Сервис
123362 г. Москва,
ул. Свободы, д. 18.
Тел.: (495)585-05-73

Romania
For Brands srl
Str. Capitan Aviator Alexandru
Serbanescu Nr. 33-35, Bl. 20^{E}
Sc. 2 Et.1, Ap. 27, Sector 1
Bucuresti
Tel: + 40 21 233 41 12
+ 40 21 233 41 13
+ 40 21 688 66 13
Fax: + 40 21 233 41 03
+ 40 21 688 66 13
E-mail: office@forbrands.ro
Web site: www.forbrands.ro

Schweiz
VB Handels Sàrl GmbH
Postfach 306
1040 Echallens
Tel: 021 881 60 45
Fax: 021 881 60 46
mail: severin@helt.ch

Serbia
SMIL doo
Pasiceva 28, Novi Sad
Serbia and Montenegro
tel: + 381-21-524-638
tel: +381-21-553-594
fax: +381-21-522-096

Slowak Republic
PREMT,s.r.o.
Skladová 1
917 01 Trnava
Tel: 033/544 7177

Finland
Oy Harry Marcell Ab
Rälssitie 6, PL 63
01511 Vantaa
Tel.: 00358 / 2 07 599 860
Fax: 00358 / 2 07 599 803

Svenska
Rakspecialisten HS
Möllevångsgatan 34
214 20 Malmö
Tel.: 040/12 07 70
Fax: 040/6 11 03 35

Slovenia
SEVTIS d.o.o.
Smartinska 130
1000 Ljubljana
Tel: 00386 1 542 1927
Fax: 00386 1 542 1926

Stand: 03.2012

SEVERIN

SEVERIN Elektrogeräte GmbH
Röhre 27
D-59846 Sundern
Tel +49 2933 982-0
Fax +49 2933 982-333
information@severin.de

www.severin.com

Technische Änderungen vorbehalten. / Model specifications are subject to change.
I/M No.: 9093.0000